

Kartoffel – Paprika Pfanne mit Schafskäse



mediteran, würzig und vegetarisch

Zutaten:

- 1kg Kartoffeln
- 2EL Öl
- 3 rote, gelbe und grüne Paprikaschoten
- 1 Zehe Knoblauch
- 1 Zwiebel
- Salz, Pfeffer, Salz (Gyros-Gewürzsalz)
- 3 Zweige Thymian
- 50g Oliven
- 200g Schafskäse
- Chilischoten und Kräuter zum Garnieren

Zubereitung:

- Kartoffeln abbürsten, vierteln.
- Das Öl in einer Pfanne erhitzen. Kartoffeln darin anbraten. Etwa 15 Min. weiterbraten. Zwischendurch wenden.
- Paprika putzen und längs in feine Streifen schneiden.
- Knoblauch klein hacken, Zwiebel fein schneiden.
- Zwiebel, Paprika und Knoblauch ca. 10 Min. vor Ende der Bratzeit zu den Kartoffeln geben.
- Mit Salz, Pfeffer und Gyrosgewürz kräftig würzen.
- Thymianblätter abzupfen.
- Thymian und Oliven ca. 3 Min. vor Ende der Bratzeit zu den Kartoffeln geben.
- Schafskäse zerbröckeln, über die Pfanne streuen.
- Sofort servieren.
- Mit Chilischote und Kräutern garniert servieren.



Apfelpfannkuchen



genial einfach!

Zutaten für 6 Portionen:

- 400g Weizenmehl
- 3-4 Äpfel
- 4 Eier
- 300ml Milch
- 200ml Mineralwasser
- 1 Prise Salz
- 1EL Zucker
- Zimt & Zucker
- etwas Magerine

Zubereitung:

- Weizenmehl, Eier, Milch und Mineralwasser in eine Schüssel geben und mit dem Schneebesen glatt rühren.



- Mit einer Prise Salz und Zucker abschmecken.
- Äpfel schälen, halbieren und in Scheiben schneiden.
- Die Pfanne mit etwas Magerine erhitzen.
- Den Pfannkuchenteig in die heiße Pfanne geben bis der Pfannenboden bedeckt ist.
- Danach direkt die Apfelstückchen großzügig auf dem Pfannekuchen verteilen.



- Wenn die Unterseite goldbraun ist, den Pfannkuchen wenden.



- Den goldbraunen Pfannkuchen mit Zimt und Zucker heiß servieren.