

GRENZENLOS KOCHEN

RANCHERO KARTOFFELPFANNE

WIE NICKI SIE UNS ZAUBERT...

Zutaten (4 Personen)

| | |
|----------------------|-------------------|
| 1 kg Kartoffel | 1 Zwiebel |
| 2 Dosen geh. Tomaten | 2 EL Olivenöl |
| 1 Dose Kidneybohnen | Salz & Zucker |
| 1 Bund Lauchzwiebeln | 4 Eier |
| 2 Chilli-Schoten | 1 Bund Petersilie |
| 2 Knoblauchzehen | |



Kartoffeln al dente kochen.

In einer großen Pfanne Knoblauch und Zwiebeln in Olivenöl anschwitzen.

Die gehackten Tomaten und Kidneybohnen dazugeben und ca. 20 Minuten kochen lassen. Mit Salz und einer Prise Zucker abschmecken. Die Kartoffeln klein würfeln und unter die Tomatensauce mischen. Lauchzwiebeln kleinschneiden, Chilli hacken und ebenfalls untermischen.

EINFACH, ABER RICHTIG LECKER.
HEISS MIT CIABATTA SERVIEREN. BUON APPETITO!



MüZe Süd
Familienzentrum Stuttgart e.V.