



Kartoffelpfanne mit Bio-Hack libanesisches Art

dazu erfrischender Orangen-Gurken-Salat



ca. 30min



4 Portionen

Eine rustikale Kartoffelpfanne ist das Comfort Food schlechthin. Heute kommt sie mühelos aufgehübscht im libanesischen Gewand daher: Mit Bio-Rinderhack, roten Zwiebeln und Tomaten gebraten, werden die Kartoffeln auf köstliche Weise mit duftenden Kräutern und Orangenstückchen erfrischt. Dazu noch pikante Harissapaste – und schon kann zu Tisch gerufen werden!

Was du von uns bekommst

- 1kg festkochende Kartoffeln
- 2 rote Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 2 Tomaten
- 2 unbehandelte Zitronen
- 500g Bio-Rinderhackfleisch
- 2 unbehandelte Orangen
- 1 große Gurke
- 20g Dill & Petersilie
- 2 Pck. Harissa

Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Pflanzenöl

Küchenutensilien

- mittelgroßer Topf
- große Pfanne
- Sparschäler
- Zitruspresse
- Sieb

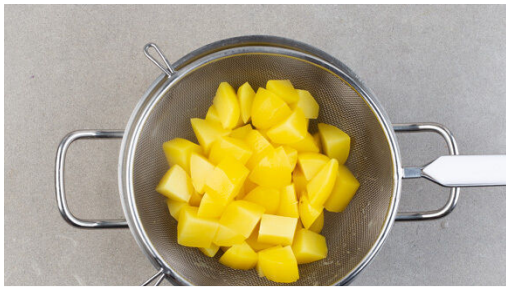
Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Allergene

Kann Spuren von Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 741kcal, Fett 40.2g,
Kohlenhydrate 64.3g, Eiweiß 31.5g



1. Kartoffeln garen

In einem mittelgroßen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Kartoffeln** zum Kochen bringen. Die **Kartoffeln** schälen und in 3-4cm große Würfel schneiden, dann in das Wasser geben (es muss noch nicht kochen) und in 12-14Min. weich garen. In ein Sieb abgießen und abtropfen lassen.



2. Zutaten vorbereiten

Die **Zwiebeln** schälen, halbieren und in dünne Spalten schneiden. Den **Knoblauch** schälen und grob würfeln. Die **Tomaten** in kleine Würfel schneiden. Die **Zitronen** halbieren und auspressen.



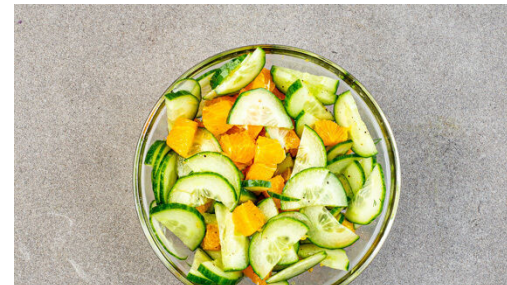
3. Hackfleisch anbraten

Das **Hackfleisch** in einer großen Pfanne mit 2EL Pflanzenöl und 1 kräftigen Prise Salz bei starker Hitze ca. 2Min. anbraten, bis es leicht gebräunt ist.



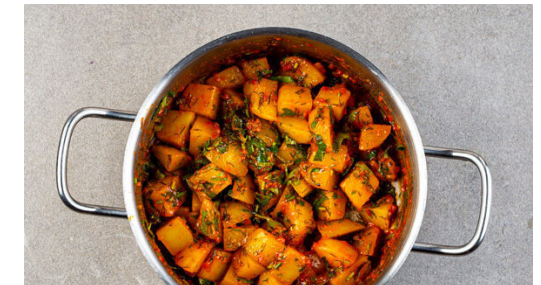
4. Gemüse mitbraten

Die **Zwiebeln**, den **Knoblauch** und die **Tomaten** in die Pfanne geben und bei mittlerer Hitze ca. 5Min. mitgaren, dabei gelegentlich umrühren. 3-4EL Wasser und **2EL Zitronensaft** hinzufügen und weitere ca. 2Min. garen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.



5. Salat zubereiten

Die **Orangen** schälen und das **Fruchtfleisch** in kleine Würfel schneiden. Die **Gurke** längs vierteln und quer in dünne Scheiben schneiden. Die **Orangen** und **ausgetretenen Orangensaft** mit den **Gurken**, **2-3EL Zitronensaft** sowie je ½TL Salz und Pfeffer vermengen. Ggf. mit mehr **Zitronensaft** sowie Salz und Pfeffer abschmecken.



6. Kartoffeln verfeinern

Die **Kräuter samt Stängeln** grob schneiden. Die **Kartoffeln** zurück in den Topf geben, mit 2EL Pflanzenöl, **¾ der Harissa** und **¾ der Kräuter** vermengen. Mit Salz, Pfeffer und ggf. mehr **Harissa** abschmecken. Die **Kartoffeln** auf tiefe Teller verteilen, die **Hackpfanne** darauf anrichten und mit den **übrigen Kräutern** garnieren. Den **Salat** darauf oder daneben servieren.