

Gemüse-Fleisch-Topf

Zutaten für 6 Personen:

800 g Kartoffeln
grobes Meersalz, Salz, Pfeffer
Kräuter der Provence
4 El Öl
ca. 600 g Pfannengeschnetzeltes
1 Glas Tomatenpaprika in Streifen
1 Dose Erbsen
200 ml Milch
300 g Paprika-Schmelzkäse
1 El Tomatenmark

Zubereitung:

Backofen auf 200 Grad vorheizen. Kartoffeln etwa 10 min. in der Schale kochen, abtropfen lassen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.

Mit Meersalz bestreuen, mit 2 El Öl beträufeln. Im vorgeheizten Backofen ca. 25 min. backen. Restliches Öl erhitzen, Fleisch darin anbraten.

Tomatenpaprika und Erbsen abtropfen lassen und dazugeben. Milch angießen, Schmelzkäse und Tomatenmark unterrühren und schmelzen lassen.

Fleisch-Topf etwa 5 min. garen, mit Salz, Pfeffer und den Kräutern abschmecken. Kartoffeln und Fleisch servieren.

Guten Appetit!

