

Herzhafte Kartoffelpfanne

Zutaten für 2 Personen:

250 g Putenfleisch
2 gelbe Paprika
4 mittelgroße gekochte Kartoffeln
4 Karotten
4 Lauchzwiebeln
2 TL Pflanzenöl
250 ml Gemüsebrühe (2 TL Instant)
2 TL heller Saucenbinder (Instantpulver)
Salz
Pfeffer
Paprikapulver



Putenfleisch und Paprikaschoten in dünne Streifen, Kartoffeln in Scheiben, Karotten in Stifte und Lauchzwiebeln in Ringe schneiden.

Einen beschichteten Topf mit Öl erhitzen und Fleischstreifen darin anbraten. Paprikastreifen, Kartoffelscheiben, Karottenstifte und Lauchzwiebelringe zugeben und ca. 5 Minuten garen.

Mit Gemüsebrühe ablöschen, Saucenbinder darüber streuen, unterrühren, aufkochen lassen und mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver pikant abschmecken.

Zubereitungszeit: ca. 10 Minuten
Garzeit: ca. 15 Minuten
Pro Person: 5 Points Weight Watchers

