

Kartoffelecken mit Gemüse und Feta (Feb9)

Schritt 1

Ofen auf 200°C vorheizen.

Schritt 2

Die Kartoffeln schälen und in 6 längliche Wedges schneiden. Mit 2 EL Öl, 1 TL Chilipulver und 1 TL Pimentón de la Vera mischen.

Schritt 3

Auf ein Backblech geben und ca. 25 Minuten im Ofen backen.

Schritt 4

In einer Pfanne etwas Olivenöl erhitzen, Zucchini grob würfeln und in die Pfanne geben. Kurz anbraten lassen.

Schritt 5

Währenddessen den Knoblauch hacken und in die Pfanne geben. Schritt 4

In einer Pfanne etwas Olivenöl erhitzen, Zucchini grob würfeln und in die Pfanne geben. Kurz anbraten lassen.

Schritt 6

2 EL Tomatenmark dazugeben und rösten. Tomaten vierteln oder halbieren und zu den anderen Zutaten in die Pfanne geben. Bohnenkraut hacken und drüberstreuen.

Schritt 7

Kidneybohnen abspülen und abtropfen lassen. Fetakäse grob würfeln.



Zutaten

- ca. 600g Kartoffeln
- 1 Dose Kidneybohnen
- Tomaten nach Belieben (bei mir waren es ca. 6 Kleine)
- 1 Zucchini
- 100g Fetakäse
- Chilipulver
- Pimentón de la Vera (Paprikapulver geräuchert)
- Salz & Pfeffer
- Bohnenkraut
- 2 EL Tomatenmark
- 2 Knoblauchzehen

Schritt 8

Wenn die Kartoffelecken fertig sind, werden alle Zutaten in der Pfanne gemischt und mit Salz, Pfeffer abgeschmeckt.