

TRAUM-DUO: KARTOFFELN & HACK

Für 2 Portionen

300-400g	kleine Kartoffeln
2-3	Frühlingszwiebeln
2 EL	Gutes Olivenöl*
350g	gemischtes Hack
2 EL	Curry „Mild Wild Green“ von HERBARIA*
250 ml	Gemüsebrühe von Sana Essence*
nach Belieben	Salz & Pfeffer



Joghurt & Petersilie

Die Kartoffeln schälen und je nach Größe halbieren oder vierteln. Die Frühlingszwiebeln längs halbieren, das Weiße und Hellgrüne in ca. 4 cm große Stücke schneiden.

In einer hohen Pfanne das Olivenöl erhitzen und das Hack darin kräftig anbraten. Die Kartoffeln (ungekocht!) dazugeben. Das Ganze mit Curry, Salz und Pfeffer würzen und mit der Brühe ablöschen. Zugedeckt ca. 20-25 Minuten garen.

Zum Schluss die Frühlingszwiebeln zufügen und noch weitere 5 Minuten köcheln lassen.

Dazu schmeckt glattgerührter Joghurt mit gehackter Petersilie.

Viel Freude beim Genießen wünscht das Team von



www.gertrude20.de

**diese Produkte erhalten Sie unter anderem bei „Gertrude No. 20“*

Copyright „Gertrude No.20“