

Bauernpfanne aus der Gusseisernen-Bratpfanne 30cm von Pampered Chef®

Dieses Rezept kannst du auch auf dem großen Ofenzauberer zubereiten



Bauernpfanne aus dem Backofen

Zutaten:

1000 g Kartoffeln (Pellkartoffeln schon vorgegart)

1 große Tomate

1 rote Zwiebel

200 g braune Champions

1 Möhre

1 Kugel Mozzarella

1 Scheibe Schafskäse

1 EL Nussöl

1 EL Olivenöl

Salz und Pfeffer nach Bedarf

1, 5 TL geräuchertes Paprika Pulver Gewürz

Zubereitung:

Würfle die Tomate, Möhre, Champions, Zwiebel, Mozzarella und den Schafskäse und lege alles in die Gusspfanne von Pampered Chef®.

Die gekochten Pellkartoffeln schälen und in kleine Würfel schneiden und hinzugeben.

Nun das Öl und die Gewürze darüber streuen und etwas vermischen.

Dein Backofen ist auf 230°C/Ober-/Unterhitze vorgeheizt/Rost/mittleres Einschubfach/ca. 30 Minuten schmoren.

Ich habe zu dieser Bauernpfanne einen grünen Salat dazu gereicht.

Ich wünsche euch ein gutes Gelingen und guten Appetit.

Martina Ziehl mit Pampered Chef®

Pampered Chef® Onlineshop von Martina – www.pamperedchef.eu/ziehl

Diese Produkte kamen zur Anwendung:

30 cm Gusseisen-Pfanne

Oder du kannst auch den Großen Ofenzauberer nehmen

Profi-Kochmesser

Schneidbrett

Silikonhandschuhe