



Gesamtzeit: 30 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 4 Personen

Rindfleisch Gemüsepfanne

Rindfleisch Gemüsepfanne

400 g Rindfleisch

1 Gemüsezwiebel

2 Paprika

1 Zucchini

1 Glas Daily Meal Dunkle Paste

400 g Kartoffeln

Etwas Rinatura Sonnenblumenöl kaltgepresst Bio

Rindfleisch Gemüsepfanne

1.

Die Gemüsezwiebel schälen und in kleine Würfel schneiden. Das Rindfleisch in Streifen schneiden. Paprika und Zucchini in mittelgroße Stücke schneiden. Kartoffeln kochen.

Öl in einer Pfanne erhitzen und die Gemüsezwiebel darin anschwitzen. Die Rindfleischstreifen hinzufügen und scharf anbraten. Danach das Zwiebelfleisch aus der Pfanne nehmen und das Gemüse darin 10 min. braten. Anschließend das Fleisch wieder in die Pfanne geben, die

Dunkle Paste hinzufügen, ordentlich vermengen und alles zusammen für 10 min. köcheln lassen.

Kartoffeln auf einen Teller geben und mit dem Gemüseindfleisch bedecken.