

KARTOFFEL-KÜRBIS-PFANNE MIT CHEDDARKÄSE ÜBERBACKEN



Zutaten für die Kartoffel-Kürbis-Pfanne
ausreichend für 2-3 Personen

- 8 mittelgroße Kartoffel, festkochend
- 1 kleiner Butternutkürbis
- 1 kleine Zwiebel
- 500 ml Gemüsebrühe
- 600 g Rindergeschnetzeltes
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Zweig Rosmarin
- 80g Cheddar, gerieben
- Öl zum Anbraten
- Salz & Pfeffer

Zubereitung:

Die Kartoffeln, die Zwiebel und den Butternutkürbis schälen, entkernen und alles in kleine Würfel schneiden. In einem großen Topf etwas Öl geben und die Würfel hineingeben und unter ständigem rühren leicht rösten bis die Zwiebel glasig ist. Dann mit der Gemüsebrühe ablöschen und die Hitze reduzieren. Zugedeckt die Kartoffel-Kürbis-Würfel leicht kochen lassen und gelegentlich umrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen.

In einer Pfanne das Rindergeschnetzelte mit einer angedrückten Knoblauchzehe und dem Rosmarinzwig anschwitzen.

Die Kartoffel-Kürbis-Würfel haben nach dem leichten kochen eine etwas cremige Konsistenz. Zum Schluss nochmal abschmecken und nachwürzen. Nun in einer Pfanne oder anderem Geschirr welches Hitze verträgt, etwas von den Kartoffel-Kürbis-Würfeln geben. Die gebratenen Rinderstreifen darüber geben und alles mit dem geriebenen Cheddarkäse bestreuen. Im Backofen oder unter einem Grill den Käse kurz schmelzen. Mit einem Rosmarinsträußchen dekorieren und servieren.