

# SÜßKARTOFFEL-HACKFLEISCH-PFANNE MIT FETA

## Zutaten für 3 Portionen:

600 g Süßkartoffel  
1 Zwiebel  
2 Knoblauchzehen  
500 g Rinderhackfleisch  
3 EL Tomatenmark  
3 EL Oregano  
100 ml Sahne  
150 ml Wasser  
200 g gehackte Tomaten aus der Dose  
Salz und Pfeffer  
50 g SchaFeta natur

Süßkartoffeln schälen und in mundgerechte Stücke schneiden.

Zwiebel und Knoblauch schälen und fein hacken.

Das Hackfleisch in einer Pfanne braten. Zwiebel und Knoblauch kurz mitbraten, dann Tomatenmark und Oregano hinzufügen und gut mit Salz und Pfeffer würzen.

Süßkartoffelwürfel, Sahne, Wasser und gehackte Tomaten hinzufügen.

Die Pfanne mit einem Deckel verschließen, damit die Süßkartoffelwürfel schneller gar werden.

Circa 15 Minuten bei mittlerer Hitze köcheln lassen, gelegentlich umrühren.

Noch einmal salzen und pfeffern.

Mit zerkrümeltem SchaFeta genießen.

WIR WÜNSCHEN GUTEN APPETIT!



REGIONAL · ÖKOLOGISCH · NACHHALTIG