



Kartoffeln auf Mexikanische Art

★★★★★

Suppen & Eintöpfe

Vorbereitungszeit: 20 Min. **Kochzeit:** 25 Min. **Gesamtzeit:** 45 Min.

Schwierigkeitsgrad: Leicht **Portionen:** 2 portion(en) **Quelle:** malteotten.de

ZUTATEN

300 g Schweinefilet(s)
50 g Schinken (Gourmetschinken in Würfeln), fettarm
2 TL Öl
2 Zwiebel(n)
2 Knoblauchzehe(n)
50 g Tomatenmark
etwas Gewürzmischung für Salsa oder Ähnliches
500 g Kartoffel(n)
350 ml Brühe
100 g Mais aus der Dose
100 g Kidneybohnen aus der Dose

NÄHRWERT

Calories: 551 kcal
Serving Size: 1

ZUBEREITUNG

Das Fleisch in Streifen schneiden und im heißen Öl mit den Schinkenwürfeln anbraten. Die gehackten Zwiebeln und den gehackten Knoblauch dazugeben, Tomatenmark und Salsa-Gewürz einrühren. Die geschälten und in Spalten geschnittenen Kartoffeln zufügen, die Brühe angießen und zum Kochen bringen. Bei mittlerer Hitze 20 Minuten köcheln lassen. Dann Mais und Bohnen dazugeben und weitere 10 Minuten köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.