Αρακάς
griechischer Erbseneintopf

1 Zwiebel gehackt
1/2 Bund Dill gehackt
500 g Kartoffeln in Würfel geschnitten
4 EL Olivenöl
500 g TK Erbsen
400 g passierte Tomaten
Salz und Pfeffer

Zusätzlich nach Wunsch:
Etwas Rindfleisch klein gewürfelt

Alle Zutaten in dem Ofenmeister geben und schön verrühren. Den Ofenmeister mit Deckel in den mit 220 Grad vorgeheizten Ofen geben, für circa 1,5 Stunden schmoren und gelegentlich durchrühren.

Nach der Garzeit mit Salz und Pfeffer, sowie mit etwas frischen Dill abschmecken.

Sehr gut dazu passt frisches Weißbrot, Feta und Salat.

(Traditionell wird dieses Gericht ohne Fleisch zubereitet, aber ich habe es jetzt einfach mal probiert und es hat uns sehr gut geschmeckt :)

NADINE
KOCHT & BACKT
MIT PAMPERED CHEF

Guten Appetit! - Καλή όρεξη

pampered chef
SELBSTÄNDIGE BERATERIN

Nadine Tsagiopoulos
Goldbergstraße 50
86650 Wemding
nad.tsag@gmail.com
0170 / 20 90 899