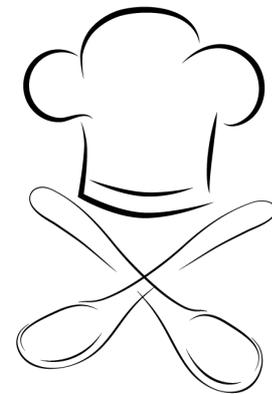




Unsere Rezeptempfehlung: Hackfleisch-Eintopf (4 Personen)

Zutaten:

1 Zwiebel
2 Knoblauchzehen
1kg vorw. festkochende Kartoffeln
400g Hackfleisch
1 Dose stückige Tomaten (groß)
500 ml Gemüsebrühe
1 EL Oregano, 1 EL Tomatenmark
4 Möhren
1 Stange Porree
1 TL Zucker
Öl
Salz, Pfeffer, Edelsüße Paprika
Petersilie zum dekorieren



Zubereitung:

Zwiebeln schälen und fein würfeln. Knoblauch schälen und fein hacken. Kartoffeln schälen und in mundgerechte Stücke schneiden. Öl in einem großen Topf erhitzen und Hackfleisch darin krümelig anbraten. Zwiebelwürfel, Knoblauch, Kartoffeln und Tomatenmark in den Topf geben und ca. 3 Minuten anbraten. Mit Tomaten und Brühe aufgießen, Oregano hinzugeben und bei mittlerer Hitze ca. 15 Min. köcheln lassen.

Möhren schälen und in Scheiben schneiden. Porree putzen, waschen, trocken tupfen und in feine Ringe schneiden. Nach den 15 Min. Kochzeit Möhren- und Porreestücke mit in den Eintopf geben und ca 10 Min. köcheln lassen. Eintopf mit Salz, Pfeffer, Paprikapulver und Zucker abschmecken.

Petersiele waschen, trocken tupfen und fein hacken. Petersilie über den fertigen Eintopf streuen und servieren.

Guten Appetit!!!

Empfohlen von: *Ewa*