



## Bauerntopf Var. 2

★★★★★

*Suppen & Eintöpfe*

**Vorbereitungszeit:** 20 Min. **Kochzeit:** 30 Min. **Gesamtzeit:** 50 Min.

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

### ZUTATEN

250 g Kartoffel(n)  
250 g Hackfleisch  
50 g Tomatenmark  
400 ml Gemüsebrühe  
1 Paprikaschote(n)  
1 TL Kräuter, gemischte  
Salz und Pfeffer  
Olivenöl

### NÄHRWERT

Calories: 584 kcal  
Serving Size: 1

### ZUBEREITUNG

Das Hackfleisch in Olivenöl anbraten und pfeffern und salzen. Die geschälten, in Würfel geschnittenen Kartoffeln dazugeben und für 5 Minuten mit geschlossenem Deckel garen lassen. Dann die Gemüsebrühe dazu geben, zum Kochen bringen und 5 Minuten kochen lassen.

Danach das Tomatenmark dazugeben und die zerkleinerte Paprikaschote und das Ganze 20 Minuten bei mittlerer Hitze köcheln lassen. Die gemischten Kräuter zugeben, abschmecken und servieren.