



Bauerntopf Vers. 3

★★★★★

Suppen & Eintöpfe

Vorbereitungszeit: 20 Min. **Kochzeit:** 40 Min. **Gesamtzeit:** 1 Std.

Schwierigkeitsgrad: Leicht **Portionen:** 3 portion(en) **Quelle:** malteotten

ZUTATEN

1 EL Öl
500 g Hackfleisch
500 g Kartoffel(n)
250 g Paprikaschote(n), bunt
2 Möhre(n)
400 g Tomaten, stückige, aus der Dose
300 ml Gemüsebrühe, kräftige
200 g Schmand
2 EL Tomatenmark
Zucker
Salz
Paprikapulver, rosenscharf

NÄHRWERT

Calories: 851 kcal
Serving Size: 1

ZUBEREITUNG

Die Kartoffeln und Möhren schälen und in kleine Stücke schneiden. Die Paprikaschoten ebenfalls klein schneiden.

Das Öl in einer Pfanne erhitzen und das Hackfleisch krümelig braten. Mit den Dosentomaten, Tomatenmark und der Brühe ablöschen. Kartoffeln, Möhren und die Paprika hinzufügen. Alles zugedeckt ca. 40 min. bei mittlerer Hitze köcheln lassen. Zum Reduzieren evtl. zusätzlich ca. 10 min. ohne Deckel köcheln lassen. Am Schluss mit den Gewürzen abschmecken und den Schmand unterrühren.