



## Bauerntopf mit Hackfleisch

★★★★★

*Suppen & Eintöpfe*

**Vorbereitungszeit:** 15 Min. **Kochzeit:** 30 Min. **Gesamtzeit:** 45 Min.

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

### ZUTATEN

300 g Kartoffel(n)  
250 g Hackfleisch  
1 Paprikaschote(n), rot  
200 ml Wasser  
5 EL Tomatenketchup  
1 Würfel Fleischbrühe  
Salz und Pfeffer  
Paprikapulver  
Cayennepfeffer

### NÄHRWERT

Calories: 504 kcal  
Serving Size: 1

### ZUBEREITUNG

Die Kartoffeln schälen und in Würfel schneiden. In der Zwischenzeit das Hackfleisch in der Pfanne anbraten und zerkleinern. Eine Paprikaschote waschen und ebenfalls in Würfel schneiden. Die Kartoffeln und die Paprikaschote zum Hackfleisch geben. Alles mit dem Wasser ablöschen und den Ketchup und die Brühe hinzufügen. Zum Schluss noch mit Gewürzen abschmecken und alles ca. 20-30 Minuten köcheln lassen.