

# Tomaten-Hackfleisch-Klösschen-Eintopf in der Brotschale

## Für zwei Personen

400 g gemischtes Bio-Hackfleisch	250 g Buchstabennudeln	2 Zwiebeln
2 Knoblauchzehen	500 ml passierte Tomaten	200g Tomatenmark
1 ganzes Schwarzbrot	250 ml Gemüsefond	Paprika, edelsüß
weißer Pfeffer, Salz	schwarzer Pfeffer	

Einen Topf mit 250 ml Wasser aufsetzen. Das Hackfleisch in eine Schüssel geben, Knoblauch und Zwiebeln abziehen und mit einer Reibe über das Hackfleisch reiben. Anschließend mit Salz, weißem Pfeffer, Paprika und etwas Fond würzen. Kleine runde Klößchen formen und ins köchelnde Wasser geben. Die passierten Tomaten zugeben und köcheln lassen. Nach ein paar Minuten durchrühren und mit Tomatenmark wenn nötig, noch etwas andicken. Anschließend wieder mit Salz, Pfeffer, Paprika und klare Brühe würzen und köcheln lassen. Den Deckel vom Schwarzbrot oben abschneiden, innen aushöhlen und zu einer Schale auf einem Teller anrichten. Die Buchstabennudeln für circa 10 bis 15 Minuten köcheln lassen. Anschließend den Eintopf ins ausgeholte Brot geben, auf dem Teller anrichten und servieren.

Volker Schneewolf am 11. März 2014