

# Kartoffel-Möhren-Topf mit Hackfleisch und Petersilie

## Für 4 Personen:

|                         |                          |                 |
|-------------------------|--------------------------|-----------------|
| 750 g festk. Kartoffeln | 500 g Karotten           | 1 EL Pflanzenöl |
| 500 g Rinderhack        | 1 Zwiebel                | 1 l Gemüsebrühe |
| 2 Stängel Liebstöckel   | 1 Bund krause Petersilie | Salz            |
| Pfeffer                 |                          |                 |

Kartoffeln waschen, schälen und in etwa 1 cm große Würfel schneiden.

Karotten, waschen, putzen, schälen und in etwa 5 mm große Würfel schneiden.

In einem großen Topf das Öl erhitzen und das Hackfleisch darin krümelig braten.

Die Zwiebel schälen, in feine Würfel schneiden, zum Hackfleisch geben und mit andünsten.

Anschließend Kartoffel- und Karottenwürfel zugeben, mit Gemüsebrühe ablöschen und aufkochen.

Liebstöckel und Petersilie abbrausen, trockenschütteln und die Blätter abzupfen. Liebstöckelblätter grob schneiden und in die Suppe geben, die Petersilie sehr fein schneiden und die Hälfte davon ebenfalls in die Suppe geben.

Ansatz mit Salz und Pfeffer würzen und ca. 10 Minuten leicht köcheln lassen.

Zum Schluss den Rest der gehackten Petersilie in die Suppe geben, kräftig einrühren, alles nochmal abschmecken und heiß servieren.

Andrea Safidine am 30. Januar 2023