

Schlemmer-Topf mit Hackfleisch

Für 4 Personen:

2 Paprikaschoten, rot	300 g grüne Bohnen	800 g Kartoffeln
300 g Möhren	600 g Rinderhackfleisch	2 Zwiebeln
2 Knoblauchzehen	$\frac{1}{2}$ Dose Mais	$\frac{1}{2}$ Tube Tomatenmark
1 L Gemüsebrühe	2 EL Olivenöl	250 g Sahne-Schmelzkäse
250 g Sahne	Salz, Pfeffer	Paprikapulver
Thymian	Crème-fraîche	

Zwiebeln und Knoblauch kleinschneiden, Paprikaschoten, Möhren und Kartoffeln schälen, in kleine, Würfel schneiden.

Das Öl in einem Suppentopf erhitzen, Hackfleisch darin anbraten.

Danach Zwiebel und Knoblauch dazugeben, würzen, mit Tomatenmark verrühren und mit der Brühe angießen. Dann das gewürfelte Gemüse, die Bohnen und den Mais dazugeben. Einmal umrühren, zugedeckt auf niedriger Stufe ca. 35 Min köcheln lassen.

Am Ende den Schmelzkäse und die Sahne einrühren und nochmals abschmecken. Mit einem Häubchen aus Creme fraiche und mit Petersilie bestreut servieren.

NN am 06. Februar 2022