

Hauptspeise – „Bauerntopf mit Hackfleisch“

Zutaten sind:

- ➔ Familien-Fix Bauerntopf mit Hackfleisch von **Knorr**
- ➔ 800 gr. Paprika (rot und/oder gelb) – frisch
- ➔ 700 gr. Kartoffeln als kleine Ecken
- ➔ 300 gr. mageres Hackfleisch (gemischt)
- ➔ 2 Eßl. Öl
- ➔ 350 ml. Wasser
- ➔ Gewürze zum abschmecken (Pfeffer, Paprika, Salz)
- ➔
- ➔
- ➔
- ➔
- ➔

Und so wird es gemacht:

Paprika putzen und die Kartoffeln schälen. Beides wird dann in Würfel geschnitten. Das Hackfleisch in 2 Eßl. Öl für ca. 2 Minuten anbraten. Den Paprika und die Kartoffeln hinzufügen und dann 2 Minuten von allen Seiten anbraten lassen. 350 ml. Wasser zugeben, den Beutel Inhalt einrühren und unter Rühren aufkochen lassen.

**Weitere
Bemerkungen:**

reicht für ca. 4 Personen

Fortsetzung – und so wird es gemacht:

Zugedeckt ca. 25 Minuten kochen lassen. Ab und zu einmal umrühren. Mit Gewürzen abschmecken.

Aufwand und / oder Herstellzeiten

Vorbereiten	ca. 15 Min. schneiden
Im Ofen <i>backen</i>	entfällt
Auf dem Herd kochen	30 Min. kochen ab und zu umrühren

was noch wichtig ist:

Wir wünschen Gutes *Gelingen* und einen „Guten Appetit“