



**BIRKENHOF**  
BIO SEIT 1994

## Bunter Hackfleisch-Gemüse Eintopf

### Zutatenliste

1 Zwiebel  
2 EL Olivenöl  
400 g Hackfleisch  
2 Zehen Knoblauch  
4 große Kartoffeln  
1 gr. Dose Tomaten, stückig  
500 ml Rinderbrühe oder Gemüsebrühe  
4 mittelgroße Karotten  
1 mittelgroße Paprikaschote  
1 Stange Porree  
1 EL Kräuter, gemischt  
Salz und Pfeffer

### Zubereitung

Die geschälte Zwiebel würfeln und in einem größeren Topf in Olivenöl leicht anrösten, Hackfleisch dazugeben und krümelig braten. Die geschälten Kartoffeln in kleine Würfel schneiden, in den Topf geben und mit Brühe und Dosentomaten aufgießen - die Kartoffeln und später das Gemüse sollten immer leicht bedeckt sein - ansonsten Brühe nachfüllen. Gepressten Knoblauch, viel gemahlenen Pfeffer und Kräuter (z.B. getrockneten Majoran, Thymian, Oregano gemischt) dazugeben und leicht kochen lassen.

In der Zwischenzeit zuerst die Karotten in dünne Scheibchen schneiden und nach ca. 15 Minuten in den Topf geben. Die Paprikaschote in kleine Würfel oder Streifen schneiden und den geputzten Porree in Scheiben schneiden und nach weiteren 10 Minuten dazugeben und noch ca. 10 Minuten köcheln lassen.

Den Eintopf gut mit Salz abschmecken und mit Petersilie bestreut servieren.

**Guten Appetit!**