



Hackfleisch - Lauch - Topf

★★★★

Suppen & Eintöpfe

Vorbereitungszeit: 20 Min. **Kochzeit:** 20 Min. **Gesamtzeit:** 40 Min.

Schwierigkeitsgrad: Leicht **Portionen:** 2 portion(en) **Quelle:** malteotten.de

ZUTATEN

200 g Hackfleisch vom Rind

3 m.-große Kartoffel(n)

2 Stange/n Lauch

300 ml Gemüsebrühe

½ TL Salz

Prise(n) Pfeffer

2 EL Tomatenmark

2 EL Schmelzkäse, mit max. 25 %Fett

1 m.-große Zwiebel(n)

etwas Tabasco

NÄHRWERT

Calories: 559 kcal

Serving Size: 1

ZUBEREITUNG

Zwiebeln, Lauch und Kartoffeln klein schneiden. Rinderhackfleisch und Zwiebeln ohne Fett in einem Topf anbraten, Lauch und Kartoffeln kurz mit anschwitzen und mit Gemüsebrühe ablöschen. Nun Salz, Pfeffer, Tomatenmark, Schmelzkäse und wem Tabasco schmeckt, einen Schuss davon dazugeben. Das ganze ca. 20 Minuten köcheln lassen. Aufgewärmt schmeckt der Hackfleisch-Lauch Topf noch besser!