



HACK-KARTOFFEL-TOPF

mit
Lauch & Gouda

Mein Stück Natur

HAUPTGERICHT

ZUTATEN

Für 4-5 Personen:

600 g Kartoffeln
700 g passierte Tomaten
250 g Heinrichsthaler Reibekäse Gouda
400 g gemischtes Hackfleisch
1 Stange Porree (Lauch)
1 Zwiebel
500 ml Gemüsebrühe
2 EL Öl
1 Knoblauchzehe
1 TL Paprikapulver, edelsüß
1 TL getrockneter Oregano
Chiliflocken
Salz

ZUBEREITUNG

ca. 40 min

ZUBEREITUNG

Zu Beginn die Kartoffeln schälen und klein würfeln. Dann den Porree gründlich waschen und in feine Ringe schneiden. Zwiebel und Knoblauch schälen und klein hacken.

Jetzt Öl in einem großen Topf erhitzen, den Knoblauch mit der Zwiebel darin glasig dünsten. Hackfleisch dazugeben und unter Rühren kräftig anbraten, bis es vollständig zerfallen und leicht gebräunt ist. Anschließend mit Paprikapulver, Oregano, Salz und Chiliflocken würzen. Nun die Kartoffeln und den Porree in den Topf dazugeben und etwa 5 Minuten mitbraten.

Passierte Tomaten und Gemüsebrühe dazugeben und gut verrühren. Sobald alles kocht, die Hitze reduzieren und den Topf mit dem Deckel abdecken. Etwa 12 bis 15 Minuten köcheln lassen, bis die Kartoffeln weich sind.

Bei Bedarf den Kartoffel-Hack-Topf mit Salz und Chiliflocken nachwürzen.

Gouda-Topping:

Den Heinrichsthaler Reibekäse gleichmäßig über den heißen Kartoffel-Hack-Topf streuen. Zugedeckt den Käse kurz schmelzen lassen und anschließend direkt servieren.

Guten Appetit!

*Guten
Appetit!*