Rezept

Blumekohl-Kartoffel Eintopf

Zutaten für 4 Portionen
Arbeitszeit: ca. 20 min

- 1 Blumenkohl
- 400g Hackfleisch gemischt
- 800g Kartoffeln
- 200g Schmelzkäse
- 2 Zwiebeln
- 1 Prise Chilipulver
- Salz und Pfeffer
- 1 Prise Muskat
- 1 TL Paprikapulver
- 1 EL Butter
- Schnittlauch oder Petersilie
- 500ml Gemüsebrühe

Den Blumenkohl waschen und in kleine Röschen teilen, die Kartoffeln schälen und würfeln. Beides zusammen in einem Topf mit etwas Butter anschwitzen und mit der Brühe ablöschen, mit Wasser aufgießen und zum Kochen bringen und garen. Das Hackfleisch mit der fein gehackten Zwiebel gut vermengen und nach Geschmack würzen. In einem Tiegel die übrige Butter erhitzen und das Hackfleisch darin in kleinen Stückchen braun braten. Den Schmelzkäse zu dem Blumenkohl in den Topf geben und glatt verrühren, Das Hackfleisch zugeben und wenn alles soweit fertig ist noch etwas Schnittlauch oder Petersilie fein hacken und einrühren.

Guten Appetit!

KW11-Blumenkohl-Kartoffel_Eintopf.pdf