

Hack-Tomaten-Topf



Zutaten (6 Personen):

- 2 Zwiebeln
- 100 g durchwachsener Speck
- 2 rote Paprika
- 2 EL Butter
- 400 g Hackfleisch
- ca. 250 g Mais (abgetropft)
- 400 g passierte Tomaten
- ca. 400 g stückige Tomaten
- Salz
- Pfeffer
- 2 TL getrockneter Thymian
- 6 TL Schmand

Zubereitung:

Speck würfeln, in einen Topf geben, anbraten und herausnehmen. Zwiebeln schälen und fein würfeln. Butter in dem Topf erhitzen und die Zwiebelwürfel darin glasig dünsten.

Paprika waschen, vom Kerngehäuse befreien, in Würfelschneiden, gemeinsam mit dem Hackfleisch in den Topf geben und anbraten.

Mais abtropfen lassen und gemeinsam mit den passierten sowie den stückigen Tomaten und dem vorher gebratenen Schinken zum Hackfleisch-Mix geben.

Nach Belieben mit Salz und Pfeffer würzen.

Eintopf bei geringer Hitze ca. 10 Minuten köcheln lassen. Anschließend 100 ml Wasser zufügen und mit Thymian abschmecken.

Nährwertangaben: 283 kcal p.P., 15 g KH p.P.