



Wirsing-Kartoffel-Eintopf mit Hackfleisch

Zutaten

- 500 g Wirsing
- 50 g Zwiebeln
- 1 EL THOMY Reines Sonnenblumenöl
- 200 g Hackfleisch, gemischt
- etwas Muskatnuss
- etwas Kümmel
- 250 ml Wasser
- 3 TL MAGGI Brühe mit Rind
- 500 g Kartoffeln
- 100 g Schmelzkäse
- 2 EL Petersilie, gehackt

Zubereitung

1. Wirsing putzen, waschen, den Strunk entfernen und in Streifen schneiden. Zwiebeln schälen, in Würfel schneiden. Kartoffeln waschen, schälen und in Würfel schneiden.
2. In einem Topf THOMY Reines Sonnenblumenöl heiß werden lassen und die Zwiebel darin andünsten. Hackfleisch zugeben 5 Min. mitbraten. Wirsing zugeben und mitdünsten. Mit Muskatnuss und Kümmel würzen.
3. Wasser zugießen und zum Kochen bringen. MAGGI Brühe mit Rind darin auflösen.
4. Kartoffeln zugeben und ca. 30 Min. zugedeckt köcheln lassen. Schmelzkäse unterrühren. Mit Petersilie garniert servieren.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	26 g
Energie	346 kcal
Fett	18 g
Protein	20 g

🕒 50 Minuten

⊕ 4 Portionen