



Hackfleisch-Gemüse- Topf

Zutaten

- 150 g Champignons, frisch
- 300 g Kartoffeln
- 200 g Lauch
- 2 EL THOMY Reines Sonnenblumenöl
- 250 g Hackfleisch
- 250 ml Wasser
- 1 Beutel MAGGI Fix für Bauern-Topf mit Hackfleisch
- 100 g Schmand
- 2 Stängel Petersilie

Zubereitung

1. Champignons putzen und in Scheiben schneiden. Kartoffeln waschen, schälen und in Würfel schneiden. Lauch putzen, waschen und in Ringe schneiden.
2. In einem Topf THOMY Reines Sonnenblumenöl heiß werden lassen. Hackfleisch darin anbraten. Kartoffeln, Champignons und Lauch zugeben und mitbraten.
3. Wasser zugießen und zum Kochen bringen. MAGGI Fix für Bauern-Topf mit Hackfleisch einrühren. Bei geringer Wärmezufuhr ca. 30 Min. garen.
4. Petersilie waschen, trocknen und fein hacken. Schmand mit Petersilie glattrühren. Hackfleischtopf auf Tellern anrichten und mit dem Petersilien-Schmand garniert servieren.

Nährwert-Anzeige

| | |
|---------------|----------|
| Kohlenhydrate | 27 g |
| Energie | 472 kcal |
| Fett | 29 g |
| Protein | 24 g |

🕒 50 Minuten

⊕ 3 Portionen