



Bauerntopf mit Sauerkraut

Zutaten

- 150 g rote Paprikaschoten
- 300 g Kartoffeln
- 50 g Frühstücksspeck
- 1 EL THOMY Reines Sonnenblumenöl
- 250 g Hackfleisch
- 250 ml Wasser
- 1 Beutel MAGGI Fix für Bauern-Topf mit Hackfleisch
- 210 g Sauerkraut
- 100 g Schmand
- 3 EL Wasser

Zubereitung

1. Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze (170°C Umluft) vorheizen.
2. Paprikaschoten waschen, Kerne und weiße Innenhäute entfernen und in Würfel schneiden. Kartoffeln waschen, schälen und in Würfel schneiden. Frühstücksspeck in Würfel schneiden.
3. THOMY Reines Sonnenblumenöl heiß werden lassen. Frühstücksspeck darin anbraten. Hackfleisch zufügen und mitbraten. Kartoffel- und Paprikawürfel zufügen und kurz mitbraten.
4. 250 ml Wasser zugießen und zum Kochen bringen. MAGGI Fix für Bauern-Topf mit Hackfleisch einrühren, einmal aufkochen. In eine Auflaufform füllen. Sauerkraut abtropfen lassen und auf dem Hackfleisch verteilen.
5. Schmand mit 3 EL Wasser glattrühren und auf dem Sauerkraut verteilen. Im Backofen ca. 30 Min. garen.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	26 g
Energie	483 kcal
Fett	30 g
Protein	25 g

🕒 48 Minuten

⊕ 3 Portionen