



Süßkartoffel-Hack-Pfanne

Zutaten

- 450 g Süßkartoffeln
- 60 g Frühlingszwiebeln
- 150 g Kirschtomaten
- 250 g Hackfleisch, gemischt
- 125 ml Wasser
- 200 ml Schlagsahne
- 2 TL MAGGI Brühe mit Rind
- etwas Soßenbinder für helle Soßen
- etwas Salz und Pfeffer
- 2 EL Parmesan, frisch gerieben

Zubereitung

1. Süßkartoffeln schälen und in kleine Würfel schneiden. Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in feine Ringe schneiden. Kirschtomaten waschen und halbieren.
2. In einer Pfanne Hackfleisch krümelig anbraten. Süßkartoffeln und die in Ringe geschnittenen weißen Enden der Frühlingszwiebeln dazugeben und ca. 2 Min. mit braten.
3. Wasser und Sahne dazugießen, MAGGI Brühe mit Rind einrühren und alles aufkochen. Zugedeckt bei geringer Hitze ca. 15 Min. garen, bis die Süßkartoffeln weich sind. Mit Soßenbinder bis zur gewünschten Sämigkeit binden.
4. Kurz vor Garzeitende die Kirschtomaten und das Grün der Frühlingszwiebeln dazugeben, kurz heiß werden lassen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Vor dem Servieren noch mit Parmesan bestreuen.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	43 g
Energie	602 kcal
Fett	38 g
Protein	23 g

🕒 35 Minuten

⊕ 3 Portionen