

Paprikagemüse mit Hackfleischklößchen bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

1 kg Rinderhackfleisch (möglichst mager), 6 bunte Paprika (rot, gelb, orange), 4 Fleischtomaten, 3 Gemüsezwiebeln, 1 l Gemüse- oder Fleischbrühe, 3 Knoblauchzehen, Fett zum Anbraten, Salz, Pfeffer, Basilikum, Rosenpaprika - mild.

Die Zubereitung:

Das Gemüse säubern und in kleine Stücke schneiden. Ein Teil der Zwiebeln für die Hackmasse zurückhalten, den anderen Teil und den Knoblauch in der Margarine anbraten. Das Gemüse zugeben. 15 Minuten bei schwacher Hitze dünsten. In der Zwischenzeit die Tomaten blanchieren und nach 10 Minuten abziehen. Ebenfalls in den Topf geben. Weitere 10 Minuten köcheln lassen. Mit Brühe ablöschen. Etwas einkochen lassen. In der Zwischenzeit die Zwiebeln mit dem Hack mischen, salzen, pfeffern und zu Klößchen formen. Mit den Gewürzen abschmecken und nochmals 20 Minuten ziehen lassen.

Beilagen: Reis, Nudeln, Kartoffeln, Kartoffelpüree oder Baguette.

Tipp: Als Variante das Hack nur anbraten und würzen. So gibt es eine deftige Suppe.