



Bauerntopf mit Zitronen-Schmand

Zeit gesamt
50minZubereitungszeit
20minSchwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 4 Portionen

Schmand	150 g
Zitronensaft	1 TL
Salz	1 TL
Pfeffer, schwarz gemahlen	0.5 TL
Paprika, rot	125 g
Paprika, gelb	125 g
Kartoffeln, festkochend	400 g
Buschbohnen	150 g
Lauch	100 g
Gemüsezwiebeln	180 g
Peperoni Mix	15 g
Olivenöl	3 EL
Zucker	
Hackfleisch, gemischt	600 g
Weizenmehl, Type 405	1 EL
Tomaten, gehackt	400 g
Gemüsebrühe	300 ml
Schmelzkäse	50 g
Kräuter der Provence, getrocknet	1 TL
Paprika, edelsüß	1 TL
Muskatnuss, gemahlen	0.5 TL

Zubereitung



Küchenutensilien

kleine Schüssel, Sieb, SILVERCREST Monsieur Cuisine (Connect und Smart)

1. Schmand mit Zitronensaft sowie je 1 Prise Salz und Pfeffer in den Mixbehälter geben und mit eingesetztem Messbecher 20 Sek./Stufe 3 verrühren. Anschließend umfüllen und Mixbehälter ausspülen.
2. Paprikaschoten vierteln, entkernen, innen und außen waschen und ohne Stielansatz in mundgerechte Stücke schneiden. Kartoffeln schälen und waschen, Buschbohnen putzen und waschen. Beides ebenfalls in mundgerechte Stücke schneiden. Lauch putzen, waschen, längs vierteln und in kleine Stücke schneiden. Gemüsezwiebel schälen und achtern. Peperoni längs halbieren, entkernen und waschen.
3. Zwiebel und Peperoni in den Mixbehälter geben und mit eingesetztem Messbecher 6 Sek./Stufe 8 zerkleinern. Stücke mit dem Spatel an der Innenwand des Mixbehälters nach unten schieben.
4. Olivenöl und 1 Prise Zucker dazugeben und alles ohne eingesetzten Messbecher mit der Anbrat-Taste 4 Min./110 °C andünsten. Hackfleisch und Lauch dazugeben und ohne eingesetzten Messbecher mit der Anbrat-Taste 6 Min./120 °C anbraten.
5. Mehl hineinsieben. Paprika, Kartoffeln, Bohnen, Tomaten, heiße Gemüsebrühe, Schmelzkäse, Kräuter der Provence, Paprikapulver, Muskat, 1 TL Salz und $\frac{1}{2}$ TL Pfeffer ebenfalls dazugeben und alles mit eingesetztem Messbecher mit Linkslauf 22 Min./Stufe 1/100 °C garen.

6. Bauerntopf noch einmal mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit eingesetztem Messbecher mit Linkslauf 20 Sek./Stufe 2 verrühren. Bauerntopf auf tiefe Teller verteilen und mit je 1 Klecks Zitronen-Schmand servieren.

Guten Appetit!

Tipp: Dazu passt Reis oder Baguette.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	678 kcal
Kohlenhydrate	42 g
Eiweiß	36 g
Ballaststoffe	7 g
Fette	41 g