

Wirsing-Eintopf mit Hackfleisch

Zeit gesamt
40min



Zubereitungszeit
10min



Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Wirsing	500 g
Kartoffeln, festkochend	400 g
Karotten	200 g
Zwiebeln, gelb	1 St.
Petersilie, frisch	10 g
Öl	2 EL
Schweinehackfleisch	400 g
Gemüsebrühe	1 L
Salz	1 TL
Thymian, gerebelt	0.5 TL
Pfeffer, schwarz gemahlen	

Zubereitung



Küchenutensilien

kleine Schüssel, SILVERCREST Monsieur Cuisine (Connect und Smart)

1. Wirsing halbieren, Strunk entfernen und waschen. Kartoffeln schälen, waschen und in etwa 2 cm große Würfel schneiden. Karotten schälen, Enden entfernen und ebenfalls würfeln. Zwiebel halbieren und schälen.
2. Petersilie waschen, trocken schütteln und grobe Stiele entfernen. In den Mixbehälter Petersilie geben und 5 Sek./Stufe 10 zerkleinern. Anschließend in eine Schüssel umfüllen.
3. In den Mixbehälter Wirsing geben und 15 Sek./Stufe 5 zerkleinern. Anschließend umfüllen. Zwiebel in den Mixbehälter geben und 4 Sek./Stufe 8 zerkleinern. Öl und Hackfleisch zugeben und 7 Min./Anbratstufe braten. Wirsing, Kartoffeln, Karotten, Gemüsebrühe, 1 TL Salz und Thymian zugeben. Wirsing-Eintopf Linkslauf/30 Min./Stufe 1/100 °C garen.
4. Anschließend mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit frischer Petersilie servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	409 kcal
Kohlenhydrate	35 g
Eiweiß	24 g
Ballaststoffe	7 g
Fette	20 g