Hackfleisch-Eintopf mit Kartoffeln, Gemüse und Cashewkernen

Schweizer Fleisch
Meine Wahl.

Gesamtzeit: 25 min

Aktivzeit: 25 min

Einfach



Zutaten

für 4 Personen

700 g	Hackfleisch vom Schweizer Rind
600 g	Kartoffeln
2	gelbe Peperoni
2 Stangen	Lauch
4 EL	HO-Sonnenblumenöl oder HOLL-Rapsöl
300 g	Cherrytomaten
4 dl	Bouillon
4 EL	Crème fraîche
	Salz
	Pfeffer aus der Mühle
80 g	geröstete Cashewkerne
1 Bündel	fein geschnittener Schnittlauch

Nährwerte

1 Portion (ohne Blattsalat) enthält ca.:

680	kcal
47 g	Eiweiss
33 g	Kohlenhydrate
39 g	Fett

Glutenfrei

enthält Laktose

Zubereitung

1. Kartoffeln schälen und in ganz kleine Würfel schneiden. Peperoni und Lauch putzen und fein schneiden.

2. Rindshackfleisch im heissen Öl anbraten, vorbereitete Zutaten zugeben und kurz mitbraten.

3. Cherrytomaten halbieren und mit der Bouillon in die Pfanne geben. Crème fraîche unterrühren, mit Salz und wenig Pfeffer würzen und 6–8 Minuten leicht köcheln lassen. Cashewkerne zugeben und mit Schnittlauch bestreut servieren.

   Dazu passt ein Blattsalat.

Schweizer Fleisch

Meine Wahl.

Schweiz. Natürlich.

SUISSE GARANTIE

Erhalte Rezepte, Tipps und spannende Geschichten rund um Schweizer Fleisch auf schweizerfleisch.ch.