


Hackfleisch-Eintopf mit Kartoffeln, Gemüse und Cashewkernen



Der feine Unterschied.

 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 untermischen, mit Salz und wenig Pfeffer würzen und 6–8 Minuten leicht köcheln lassen. Cashewkerne zugeben und mit Schnittlauch bestreut servieren.

Dazu passt ein Blattsalat.



Der feine Unterschied.

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

Schweiz. Natürlich.

