



Linse-Hackfleisch-Eintopf mit Wirz



Der feine Unterschied.

 Gesamtzeit: 45 min

 Aktivzeit: 25 min

 Einfach



Zutaten

für 4 Personen

- 500 g** Hackfleisch vom Schweizer Rind
- 2** Zwiebeln
- 1** Knoblauchzehe
- 600 g** Wirz
- 1 EL** HO-Sonnenblumenöl oder HOLL-Rapsöl
- 1 EL** Tomatenpüree
- 1 EL** Paprikapulver
- 0.5 TL** Kümmel
- 1** Lorbeerblatt
- 240 g** braune Linsen
- 1.5 l** Rindsbouillon
- 1 Bund** Schnittlauch
- Salz
- schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Nährwerte

1 Portion enthält ca.:

- 479** kcal
- 47 g** Eiweiss
- 34 g** Kohlenhydrate
- 14 g** Fett

 Glutenfrei

 Laktosefrei

Noch cooler: tiefgekühlt

Der Eintopf kann auch länger zum Voraus vorbereitet werden: Aus dem Tiefkühler ist er bis 6 Monate geniessbar.

Zubereitung

- 1** Zwiebeln und Knoblauch schälen und hacken. Wirz waschen, rüsten und in breite Streifen schneiden, dabei den Strunk entfernen.
- 2** Öl in einem Schmortopf erhitzen und das Hackfleisch anbraten. Zwiebeln und Knoblauch beifügen und mitbraten. Tomatenpüree, Gewürze, Linsen und Bouillon dazugeben. Alles zugedeckt 15 Minuten leicht köcheln lassen. Nach 15 Minuten den Wirz und wenn nötig noch etwas Flüssigkeit beifügen. Alles nochmals 15 Minuten garen lassen.

3

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



Der feine Unterschied.

Den Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. Den Eintopf mit Salz und Pfeffer würzen, Schnittlauch beifügen. Den Eintopf abkühlen lassen. Anschliessend auf die entsprechende Anzahl Behälter oder Einmachgläser verteilen und bis zur Verwendung kalt stellen.

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