

## Schlemmertopf mit Hackfleisch

|                       |                         |                                |
|-----------------------|-------------------------|--------------------------------|
| 2 Paprikaschoten, rot | 300 g grüne TK-Bohnen   | 800 g Kartoffeln               |
| 300 g Möhren          | 600 g Hackfleisch       | 2 Zwiebeln                     |
| 2 Knoblauchzehen      | $\frac{1}{2}$ Dose Mais | $\frac{1}{2}$ Tube Tomatenmark |
| 1 L Gemüsebrühe       | 2 EL Olivenöl           | 250 g Sahne-Schmelzkäse        |
| 250 g Sahne           | Salz, Pfeffer           | Paprikapulver                  |
| Thymian               | Schmand                 |                                |

Zwiebeln und Knoblauch kleinschneiden.

Paprikaschoten, Möhren und Kartoffeln in kleine, gleichgroße Würfel schneiden.

Das Öl in einem Suppentopf erhitzen, Hackfleisch darin anbraten.

Danach die Zwiebel und Knoblauch dazugeben, würzen, mit Tomatenmark verrühren und mit der Brühe angießen. Dann das gewürfelte Gemüse, die Bohnen und den Mais dazugeben. Einmal umrühren, zugedeckt auf niedriger Stufe ca. 35 Min köcheln lassen.

Am Ende den Schmelzkäse und die Sahne einrühren und nochmals abschmecken. Mit einem Häubchen aus Schmand und Petersilie bestreut servieren.

NN am 22. Oktober 2022