



ONE HACK POT



ZUTATEN:

- 800 g Rinderhackfleisch
- 200 g Frischkäse mit Paprika
- 900 ml Gemüsebrühe
- 100 g Rucola
- 2 Knoblauchzehen
- 2 Stangen Lauch
- 2 Karotten
- 300 g Kritharaki
- etwas Salz und Pfeffer
- etwas Öl

ZUBEREITUNG:

Die Karotten werden gewürfelt, Der Lauch wird in Ringe geschnitten und der Knoblauch wird fein gehackt.

Nun brätst Du mit etwas Öl das Hackfleisch im heißen Dutch Oven krümelig an. Dann kommen alle Gemüsezutaten dazu und würzst es nach eigenem Gusto mit Salz und Pfeffer ab.

Nach 5 Minuten gibst Du die Gemüsebrühe und die Kritharaki dazu. Bei geringer Hitze lässt Du die Kritharaki einkochen bis sie gar sind und die Flüssigkeit eingekocht ist. dann gibst Du den Frischkäse dazu, rührst diesen unter.

Zu guter Letzt rührst Du den frischen Rucola mit unter und lässt es Dir schmecken.

hier gehts zum Video



Instagram

