

Paprika-Topf bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

3 Paprika (rot, grün, gelb), 500 gr gem. Hackfleisch, 1 Becher Creme Fraiche, 2 Gemüsezwiebeln, 2 l Brühe, Esslöffel Soßenbinder hell, 3 Kartoffeln, 2 Esslöffel Paprikapulver.

Die Vorbereitungen:

-Kartoffeln in Würfel schneiden-Zwiebeln in Ringe schneiden-Paprika entkernen und in Würfel schneiden

Die Zubereitung:

1. Das Hackfleisch anbraten
2. Brühe dazu gießen und Kartoffeln hineingeben, ca 10 min. köcheln lassen
3. Danach Zwiebeln, Paprika und Paprikapulver dazugeben und weitere 10 min. köcheln lassen
4. Creme fraiche unterrühren und nochmal kurz aufkochen lassen
5. Mit Soßenbinder binden bis der Eintopf "cremig" ist