

Gemüse bringt's

Die Gemüsebox im Abonnement

Rübchen-Eintopf

Zutaten: 3 große Rübchen, 2 Möhren, 3 Kartoffeln, 2 Zwiebeln, 300 g Hackfleisch, 2 Knobizehen, 1 EL Tomatenmark, 1 $\frac{1}{2}$ l Brühe, 200 g Frischkäse, $\frac{1}{2}$ TL Kümmel, 1 TL Majoran, 1 EL Paprika, 1 Lorbeerblatt, Muskat, Zucker, Salz und Pfeffer, Petersilie

Zubereitung: Alles Gemüse und Kartoffeln würfeln. Das Hackfleisch mit den Zwiebeln anbraten. Knobi, Tomatenmark, Kartoffeln und Möhren hinzugeben. Kurz mitschwitzen und mit der Brühe ablöschen. Lorbeerblatt, Kümmel, Majoran und Muskat zugeben, aufkochen lassen und 10 Minuten köcheln lassen. Jetzt die Rübchen zugeben und in weiteren 10 Minuten bissfest garen. Paprikapulver, Prise Zucker und den Käse zugeben. Gut verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit Petersilie bestreut servieren.

Guten Appetit wünscht Ihr **Gemüse bringt's** -Team
www.gemuese-bringts.com, Tel. 02525-2560 (Telefonzeiten Di. und Do. 9 - 12 Uhr)