

Wirsingeintopf

Genau das richtige Essen, wenn es draußen kalt und ungemütlich ist

Zutaten

500 g Rinderhackfleisch
1 Wirsing
700 g Kartoffeln
1 Zwiebel
Paprika edelsüß gemahlen
Kümmel gemahlen
Pfeffer Salz

Zubereitung

Hackfleisch mit Pfeffer, Salz und Paprikapulver würzen. In einem Topf in Olivenöl anbraten. Wirsing und Zwiebel klein schneiden, Kartoffeln schälen und in Würfel schneiden und alles mit andünsten. Dann mit ca. 1/2 Liter Wasser angießen und mit Pfeffer, Salz, Kümmel und einem Gemüsebrühwürfel würzen. Etwa 20 bis 25 Minuten köcheln lassen. Auf Teller füllen und mit dem geriebenen Käse überstreuen.