

Polars Kochstudio 2013

Inges Hackfleischpfanne

Für 4 Personen

Zutaten:

2 rote Paprika

4 große Zwiebeln

1 kg gemischtes Hackfleisch

2 EL Oil oder 30 gr Margarine

1 Dose (ca. 300 gr) Champions

Instantbrühe, Chilli, Salz, Pfeffer



Zubereitung:

Den Paprika entkernen, waschen und in Streifen schneiden. Die Zwiebel vierteln.

Das Hackfleisch in einer Pfanne / Bratentopf mit den Zwiebeln anschmoren dabei mit einem Kochlöffel kräftig umrühren.

Die abgetropften Champignons dazugeben und unterrühren bis die Flüssigkeit verdunstet ist.

Die Instantbrühe. ca. 1 EL in einer Tasse Wasser einrühren und über das Hackfleisch giessen.

Mit Salz, Pfeffer und Chilli würzen.

Als Beilage empfehlen wir Reis.

Garzeit ca. 30 Min.

Bon Appetit !