

Hackfleischtopf aus dem Ofenmeister von Pampered Chef®



Hackfleisch Topf mit Reis aus dem Ofenmeister & Zaubermeister Lily

Zutaten:

700 g gemischtes Hackfleisch

3 TL Paprika Gewürz geräuchert

2 kleine Zwiebeln

2 rote Paprika

1 kleine Dose Mais

2 TL Gemüsebrüh Pulver

1 Tüte Zwiebelsuppe

2 TL Italienische Kräuter

250 g Bergkäse

1 Dose Tomatenstücke (400g)

1 Packung passierte Tomaten

125 g Mozzarella abgetropft

1 Becher Schmand

Zubereitung:

Das Hackfleisch mit den Gewürzen scharf in einer Pfanne anbraten

Den Bergkäse im Thermomix® 10 Sekunden/Stufe 10 häckseln und umfüllen

Die Tomatensaucen in den Ofenmeister geben und darüber die klein geschnittenen Mozzarella Würfel verteilen

Das angebratene Hackfleisch hinzugeben sowie die in Würfel geschnittenen Paprikas

Den Becher Schmand und den abgetropften Mais einrühren und den Bergkäse als Abschluss
obenauf streuen

Den Deckel auflegen und 20 Minuten in den vorgeheizten Backofen/Rost/mittleres
Einschubfach schieben

Danach den Deckel abnehmen und weitere 15 Minuten den Käse schön goldgelb backen
lassen

Sollte etwas Fett auf der Oberfläche schwimmen dann kannst du das abschöpfen,
Hackfleisch enthält immer Fett und Wasser das du einfach abschöpfst

Ich wünsche dir gutes Gelingen und guten Appetit

Martina Ziehl mit Pampered Chef®

www.ziehl.shop-pamperedchef.de