



WINTERLICHER EINTOPF

Zutaten:

500g Gehacktes ($\frac{1}{2}$ + $\frac{1}{2}$)
400g festkochende Kartoffeln
1 rote Paprika
2 mittlere Karotten oder TK-Karotten
1 Zwiebel
400g Tomatenstücke (Dose)
100ml Gourmet Tomatenketchup (gibt ´s bei Gourmet Flamand)
700ml Gemüsebrühe
200g Creme Fraîche
1 Kaffeelöffel Knovi-Dip (gibt ´s bei Gourmet Flamand – eigene Mischung)
1 Kaffeelöffel geräuchertes Paprikapulver (edelsüß)
Salz, Pfeffer, Paprika edelsüß und rosenscharf

Zubereitung:

Paprika und Kartoffeln schälen und würfeln. Zwiebel ebenfalls würfeln. Die Karotten in Scheiben schneiden. Jetzt mit etwas Olivenöl das Hackfleisch krümelig braten. Danach die Zwiebel dazugeben und glasig dünsten. Zuletzt Möhren und Paprika zugeben und ebenfalls kurz andünsten. Jetzt den Ketchup dazugeben und gut mit dem Gemüse verrühren, alles kurz anrösten und dann Kartoffeln und Dosen-Tomaten hinzufügen. Mit der Brühe ablöschen und Knovi-Dip und geräucherten Paprika hineingeben. Alles ca. 20 Minuten köcheln lassen bis die Kartoffeln gar sind. Nach dem Kochen die Creme Fraîche hineingeben und noch einmal alles mit Salz, Pfeffer, Paprika edelsüß und rosenscharf abschmecken. Wer es so nicht mag, kann natürlich die Creme Fraîche weglassen.