



CHEFKOCH.DE

Reis-Hackfleisch-Pfanne mit Paprika

Hackfleisch mit Salz, Pfeffer, Paprika würzen und anbraten (ich mache das ohne Fettzugabe), Paprika und Reis hinzugeben und kurz mit anbraten. Tomatenmark **dazugeben und kurz anschwitzen lassen.**

Nun kommen die Tomaten und die Brühe hinzu und es wird zum Kochen gebracht.

Ca. 20-25 köcheln lassen und evtl. noch mit etwas Curryketchup abschmecken.

Arbeitszeit: ca. 15 Min.
Koch-/Backzeit: ca. 25 Min.
Schwierigkeitsgrad: simpel
Kalorien p. P.: keine Angabe



Zutaten für 4 Portionen:

500 g Hackfleisch vom Rind

500 g Paprikaschote(n), bunt

300 g Reis

500 g Tomate(n), passierte

500 ml Gemüsebrühe

100 g Tomatenmark

Salz und Pfeffer

evtl. Ketchup, (Curryketchup)

Paprikapulver

Verfasser: iris75