

Hackfleisch – Lauch – Topf

Ein ideales Partygericht – lässt sich sehr gut vorbereiten und ist beliebt bei Groß und Klein!

glutenfrei, weizenfrei, laktosefrei, milchfrei siehe Tipp



Für 6 Personen

200g durchwachsener Speck, gewürfelt

500g gemischtes Hackfleisch

3 Stangen Lauch, in feine Ringe geschnitten

3 Zwiebeln, klein gewürfelt

2 Knoblauchzehen, fein gehackt

500ml Fleisch- oder Gemüsebrühe

1 Glas (170g) Champignons

2 Dosen (á 400g) gehackte Tomaten

2 EL gemischte Kräuter (Petersilie, Schnittlauch, Oregano, Basilikum, usw.)

400g Kräuter – Schmelzkäse oder Kräuter – Frischkäse (laktosefrei)

Salz

Pfeffer

Tabasco

1. Speck in einen großen Topf geben und anbraten. Hackfleisch zugeben und bröselig braten. Lauch, Zwiebeln und Knoblauch zugeben und andünsten.

2. Mit Brühe ablöschen. Champignons, Tomaten und Kräuter zugeben und 15 Minuten köcheln lassen.

3. Schmelzkäse oder Frischkäse unterrühren und bei milder Hitze erwärmen, bis der Käse geschmolzen ist. Mit Salz, Pfeffer und Tabasco abschmecken.

Tipp: Als Beilage schmeckt frisch aufgebackenes, glutenfreies Baguette köstlich!

Milchfrei – Tipp: Anstatt Schmelzkäse oder Frischkäse 400ml Kochsahneersatz auf Mandelbasis (z.B. von EcoMil) verwenden.



