



Konfetti-Topf mit Hackfleisch und Gemüse

Zeit gesamt
🕒 25min

Zubereitungszeit
👉 10min

Schwierigkeit
👨‍🍳 Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Zwiebeln, gelb	1 St.
Mais aus der Dose	200 g
Paprika, rot	1 St.
Hackfleisch, gemischt	400 g
Öl	2 EL
Gemüsebrühe	600 ml
Milch	400 ml
Erbsen, tiefgefroren	200 g
Penne Rigate	400 g
Salz	
Pfeffer, schwarz	
Muskatnuss, gemahlen	

Zubereitung



Küchenutensilien

Sieb, Monsieur Cuisine

1. Zwiebel halbieren und schälen. Mais in ein Sieb abgießen. Paprika waschen, halbieren, Strunk und Kerngehäuse entfernen und in Würfel schneiden.
2. In den Mixbehälter Zwiebel geben und 4 Sek./Stufe 8 zerkleinern. Mit dem Spatel nach unten schieben. Hackfleisch und Öl zugeben und 7 Min./Anbratstufe braten. Gemüsebrühe, Milch, Erbsen, Mais, Paprika, Nudeln und 1 TL Salz zugeben und Linkslauf/13 Min./100 °C/Stufe 1 garen.
3. Anschließend Konfetti-Topf mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Auf Tellern anrichten und servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	800 kcal
Kohlenhydrate	97 g
Eiweiß	37 g
Ballaststoffe	3 g
Fette	28 g