Hackfleisch-Reis-Pfanne mit Paprika

Zutaten für 6 Portionen

- 1 Zwiebel
- 1 Paprika
- 1 Möhre
- 500 g Hackfleisch (gemischt oder reines Rinderhack)
- 100 g Tomatenmark
- 1 Liter Gemüsebrühe
- 400 g Reis
- Paprikapulver
- Salz
- Thymian
- 100 g geriebener Parmesan (lecker ist die Hackfleisch-Reis-Pfanne auch mit Feta als Topping)

Arbeitszeit:	ca. 10 Minuten
Kochzeit/Backzeit:	ca. 20 Minuten
Gesamtzeit aktiv:	ca. 30 Minuten

Hackfleisch-Reis-Pfanne Zubereitung:

1. Schäle die Zwiebel und die Möhren und schneide sie in kleine Würfel. Wasche die Paprika, entkerne sie und würfel sie ebenfalls.
2. Gib die Zwiebel und die Möhren mit etwas Öl in einen großen Topf und schwitze sie glasig an.
3. Füge das Hackfleisch hinzu. Würze den Pfanneninhalt mit etwas Salz und Paprikapulver und brate sie solange, bis das Hackfleisch gar und krümelig ist. Rühre das Tomatenmark ein.
4. Gib die Paprikawürfel, Reis und Gemüsebrühe hinzu. Koche das Hackfleisch Risotto ohne Deckel für 10 Minuten und rühre dabei gelegentlich um.

5. Schließe dann den Deckel und lass die Hackfleisch Reis Pfanne ohne Hitze für 10-20 Minuten ziehen. Sie ist fertig, wenn der Reis weich genug ist. Rühre dann noch etwas Thymian unter.
6. Serviere das Hackfleischgericht mit geriebenem Parmesan oder Feta.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem Shop.