

## Bauerntopf mit Kartoffeln und Hackfleisch

### Zutaten für 5 Portionen:

- 800 g Kartoffeln (vorwiegend festkochend)
- 300 g Möhren
- 1 Paprikaschote
- 150 g Erbsen
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 500 g Hackfleisch
- 400 g gestückelte Tomaten (oder passierte Tomaten)
- 500 ml [Gemüsebrühe](#)
- 2 EL Tomatenmark
- 1 EL Petersilie (gehackt)
- 1 EL Paprikapulver (edelsüß)
- 1 EL Majoran
- Salz (zum Abschmecken)
- Pfeffer (zum Abschmecken)
- 100 g Creme Fraiche (optional zum Verfeinern)
- Öl (zum Anbraten)



**Arbeitszeit:** ca. 20 Minuten

**Kochzeit/Backzeit:** ca. 40 Minuten

**Gesamtzeit aktiv:** ca. 60 Minuten

### Zubereitung:

1. Schäle die Kartoffeln, die Möhren, die Zwiebel, die Paprika und die Knoblauchzehe. Schneide alles in Würfel.
2. Dünste die Zwiebelwürfel in einem Topf mit etwas Öl an. Gib das Hackfleisch und den Knoblauch hinzu. Brate alles gut durch.

3. Gib jetzt die Möhren- und die Paprikawürfel mit in den Topf. Das Gemüse sollte für 5 Minuten mitgaren.
4. Füge anschließend das Paprikapulver, den Majoran und die Petersilie hinzu. Gib das Tomatenmark in den Topf und rühre alles gut um.
5. Lösche die Bauerntopfmischung nun mit der Gemüsebrühe und den gehackten Tomaten ab. Zum Schluss kommen die Kartoffelstücke und die Erbsen in den Topf.
6. Koche den Bauerntopf für 20-30 Minuten.
7. Wenn du möchtest, kann du zum Abschluss noch Creme fraiche unterrühren. Es schmeckt aber auch ohne sehr gut.

**Mein Tipp:** Der Bauerntopf eignet sich super gut zum Meal Prep. Du kannst ihn locker 2-3 Tage im Kühlschrank aufbewahren oder ihn sogar für mehrere Monate einfrieren. Aufgewärmt schmeckt er fast noch besser.

Besuch uns gern wieder auf [familienkost.de](https://familienkost.de) und stöber in unserem [Shop](#).

