



Hackbällcheneintopf mit Chipotle

serviert mit Quinoa und Limette



ca. 25min



3-4 Personen

Unser südamerikanisch inspirierter Eintopf mit würzigen Rinderhackbällchen wird kein Auge trocken lassen! Dafür sorgen feurige Flocken geräucherter Chipotle-Chili, die du selbstverständlich nach persönlichem Gusto hineingeben kannst. Gelbe und rote Paprika sowie Karottchen passen farblich zum Flamentanz deiner Geschmacksnerven, mit fluffiger Quinoa und Limette kommt aber auch schnell die Erlösung – bis zum nächsten Löffel.

Was du von uns bekommst

- 300g Quinoa
- 2 Knoblauchzehen
- 2 Packungen Rinderhackfleisch
- 2 Päckchen Guacamole-Gewürzmischung
- 2 gelbe Paprika
- 2 rote Paprika
- 2 Zwiebeln
- 2 Karotten
- 1 Päckchen Chipotle-Chiliflocken
- 1kg passierte Tomaten
- 2 Päckchen Rinderbrühgewürz
- 2 unbehandelte Limetten

Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Pflanzenöl

Küchenutensilien

- mittelgroßer Topf mit Deckel
- großer Topf mit Deckel
- Knoblauchpresse
- Messbecher
- Zitruspresse
- Sieb

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Allergene

Kann Spuren von Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 828kcal, Fett 33.9g, Kohlenhydrate 83.6g, Eiweiß 41.0g



1. Quinoa kochen

In einem mittelgroßen Topf 650ml leicht gesalzenes Wasser zum Kochen bringen. Die **Quinoa** in einem feinmaschigen Sieb mit warmem Wasser abspülen, in das kochende Wasser geben und 10-12Min. abgedeckt bei niedriger bis mittlerer Hitze sanft köcheln lassen. Vom Herd nehmen und bis zum Servieren warm halten.



4. Gemüse schneiden

Die **roten und die gelben Paprika** vierteln, entkernen und in ca. 2cm große Würfel schneiden. Die **Zwiebeln** schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden. Die **Karotten** ggf. schälen, längs halbieren und schräg in Scheiben schneiden.



2. Hackbällchen formen

Den **Knoblauch** durch eine Knoblauchpresse drücken oder sehr fein würfeln und anschließend mit dem **Hackfleisch**, der **Gewürzmischung** und je 1/2TL Salz und Pfeffer verkneten. Mit angefeuchteten Händen **16-18 golfballgroße Hackbällchen** formen.



5. Eintopf köcheln

Das **Gemüse** in den Topf geben und mit je 1 kräftigen Prise Salz und Pfeffer bei mittlerer bis starker Hitze ca. 2Min. braten. Nach gewünschtem Schärfegehalt die **1/2-3/4 der Chiliflocken**, die **passierten Tomaten** und 800ml Wasser dazugeben, dann das **Brühgewürz** einrühren. Den **Eintopf** zum Kochen bringen und abgedeckt ca. 10Min. köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.



3. Hackbällchen anbraten

Die **Hackbällchen** in einem großen Topf mit 2EL Pflanzenöl bei starker Hitze in 2-3Min. rundum goldbraun anbraten, dann aus dem Topf nehmen und beiseitestellen.



6. Hackbällchen garen

Die **Hackbällchen samt Bratensaft** zurück in den Topf geben und in 3-4Min. gar köcheln. Eine **Limette** halbieren und auspressen, die **andere Limette** in Spalten schneiden. Den **Eintopf** mit dem **Limettensaft** sowie Salz und Pfeffer abschmecken. Die **Quinoa** auf tiefe Teller oder Schalen verteilen und den **Eintopf** darauf anrichten. Mit den **Limettenspalten** servieren.