

Id0704 web dish name 4252 badge 1

## Rindfleisch-Eintopf

mit Gemüse und Risoni-Nudeln

 30-40min  2 Personen

Der Eintopf ist ein deutsches Traditionsgericht. Diese Variante bringt jedoch frischen Wind, denn der Tomaten-Sud wird mit feinem Gemüse und italienischen Risoni-Nudeln aufgepeppt. Als Einlage gibt es zartes Rindfleisch und einen Klecks Crème fraîche.

## Was du von uns bekommst

- Knoblauchzehe
- Zwiebel
- Stangensellerie 9
- Karotte
- frischer Oregano
- Risoni-Nudeln 1
- Rinderbrühwürfel
- Rindersteakhüfte vom bayerischen Fleckvieh
- Schmand
- passierte Tomaten

## Was du zu Hause benötigst

- Olivenöl
- Salz
- Schwarzer Pfeffer

## Küchenutensilien

- Messbecher
- Kochtopf

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

## Allergene

Gluten (1), Sellerie (9). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

## Nährwertangaben pro Portion

Energie 745kcal



### 1. Gemüse vorbereiten

Karotte, Zwiebel und Knoblauch schälen und alles klein würfeln. Stangensellerie ebenfalls klein würfeln. Für den Moment beiseitestellen.



### 2. Fleisch schneiden

Das Fleisch trocken tupfen und in fingerdicke Streifen schneiden.



### 3. Fleisch anbraten

Topf mit 2EL Öl stark erhitzen. Fleisch ca. 3-5Min. scharf anbraten und anschließend mit Salz würzen. Aus dem Topf nehmen und auf einem Teller beiseitestellen. Topf erneut mit 2EL Öl auf mittlere Stufe erhitzen.



### 4. Gemüse anschwitzen

Gemüse aus Schritt 1 im Topf ca. 5Min. unter gelegentlichem Rühren anschwitzen. 800ml Wasser sowie passierte Tomaten zugießen, Brühwürfel darin auflösen, zum Kochen bringen und ca. 5Min. leicht köcheln.



### 5. Nudeln zugeben

Nach 5Min. Hälfte der Nudeln zugeben, ca. 8-10Min. sehr bissfest köcheln. Bei großem Hunger, die gesamte Packung Nudeln verwenden. Dafür etwas mehr Wasser nachgießen. Während des Kochens immer wieder rühren.



### 6. Dip zubereiten

Inzwischen Oregano-Blätter abzupfen, grob hacken und mit Schmand verrühren. Abschließend das Fleisch zur Suppe geben und kurz mitkochen. Suppe evtl. mit Salz und Pfeffer abschmecken, anrichten und mit einem Klecks Schmand servieren.