

Id0704 web dish name 4252 badge 1

Rindfleisch-Eintopf

mit Gemüse und Risoni-Nudeln



30-40min



3-4 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

- Zwiebel
- Stangensellerie ⁹
- Rindergeschnetzeltes "Rosato"
- Crème fraîche ⁷
- Knoblauchzehe
- Karotte
- Risoni-Nudeln ¹
- Rinderbrühwürfel
- passierte Tomaten
- frischer Oregano

Was du zu Hause benötigst

- Pflanzenöl
- Salz
- Schwarzer Pfeffer

Küchenutensilien

- Kochtopf
- Messbecher

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

Allergene

Gluten (1), Milch (7), Sellerie (9). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 500kcal, Fett 21.1g, Kohlenhydrate 40.6g, Eiweiß 35.1g



1. Gemüse vorbereiten

Karotten, Zwiebel und Knoblauch schälen und alles klein würfeln. **Stangensellerie** ebenfalls klein würfeln.



2. Fleisch vorbereiten

Das **Fleisch** trocken tupfen und ggf. in fingerdicke Streifen schneiden, falls die Streifen zu groß sind.



3. Fleisch anbraten

Topf mit 2EL Öl stark erhitzen. **Fleischstreifen** ca. 3-5Min. scharf anbraten. Nun mit Salz würzen. Aus dem Topf nehmen und für den Moment zugedeckt beiseitestellen.



4. Gemüse anschwitzen

Temperatur des Topfes auf mittlere Stufe reduzieren, evtl. Öl nachgießen. Gemüse aus **Schritt 1** ca. 5Min. unter gelegentlichen Rühren anschwitzen. Nun 1l Wasser sowie **passierte Tomaten** und **Brühwürfel** zugeben, zum Kochen bringen und ca. 5Min. kochen lassen.



5. Nudeln zugeben

Nach 5Min. die **Nudeln** zugeben und ca. 10Min. sehr bissfest kochen. Dabei immer wieder umrühren.



6. Dip zubereiten

Inzwischen **Oregano Blätter** von den Stängeln streifen und grob hacken. **Oregano** mit **Crème fraîche** vermengen. Zum Schluss das **Fleisch** unter die **Suppe** heben, nur kurz erwärmen. Suppe evtl. mit Salz und Pfeffer abschmecken, anrichten und mit einen Klecks **Crème fraîche** servieren.