



Texmex-Rindfleisch Eintopf

mit gemischten Bohnen und Paprika



20-30Min.



2 Personen

Heute in deiner Box: ein herzhafter Eintopf aus Rindergeschnetzeltem, der saftig eingekocht wird mit Tomaten, Mais, Bohnen und mexikanischem Mole-Gewürz. Guten Appetit!

- Zwiebel
- Mole-Gewürz ¹¹
- Karotten
- rote Paprika
- frische, glatte Petersilie
- Rinderbrühwürfel
- gehackte Tomaten
- Mais
- Bohnen-Mix
- Rindergeschnetzeltes

- Pflanzenöl
- Salz
- Schwarzer Pfeffer

- Messbecher
- mittelgroßer Kochtopf mit Deckel

Allergene
Sesamsamen (11). Kann Spuren von
anderen Allergenen enthalten.

Kalorien 570.0kcal, Fett 16.1g, Eiweiß 44.4g, Kohlenhydrate 53.5g



Das **Rindfleisch** mit der **1/2 der Gewürzmischung** und 1-2EL Pflanzenöl mischen.



Die **Paprika** vierteln, entkernen und in feine Streifen schneiden. Die **Karotten** schälen, die Enden abschneiden und die **Karotten** ebenfalls in feine Streifen schneiden. Die **Zwiebel** schälen, halbieren und in feine Halbringe schneiden.



Das **Fleisch** in einem mittelgroßen Topf bei starker Hitze ca. 2-3Min. scharf anbraten, dann die **Paprika**, die **Karotten** und die **Zwiebeln** hinzugeben und ca. 1-2Min. mitbraten.



Die **Fleisch-Gemüse-Mischung** mit den **gehackten Tomaten** ablöschen und die Hitze auf mittlere Stufe reduzieren.



Die **Bohnen** und den **Mais** mit der Flüssigkeit sowie den **Brühwürfel** hinzugeben. Den **Eintopf** abgedeckt ca. 20-25Min. sanft köcheln lassen. Nach Bedarf etwas kochendes Wasser nachgießen, falls zu viel Flüssigkeit verköchelt.



Währenddessen die **Petersilie samt Stängeln** grob hacken. Den **Eintopf** nach Geschmack mit der **restlichen Gewürzmischung**, Salz und Pfeffer abschmecken und mit **Petersilie** bestreut servieren.

Fragen zur Zubereitung oder zum Rezept? Deine Koch-Hotline: **030 208 480 510**
Aus 100% Altpapier • Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an. [Instagram](#) [Facebook](#) [Twitter](#) [Pinterest](#) [YouTube](#) **#marleyspooning**