



Texmex-Rindfleisch Eintopf

mit gemischten Bohnen und Paprika



20-30min



2 Personen

Heute in deiner Box: ein herzhafter Eintopf aus Rindergeschnetzeltem, saftig eingekocht mit Tomaten, Mais und Bohnen und lecker verfeinert mit einer mexikanischen Gewürzmischung. Das wärmt dich an kühlen Abenden richtig schön auf!

- 1 Packung Rindergeschnetzeltes
- 1 Päckchen mexikanische Gewürzmischung
- 1 rote Paprika
- 1 Karotte
- 1 Zwiebel
- 1 Dose gehackte Tomaten
- 1 Dose Bohnen-Mix
- 1 Dose Mais
- 1 Päckchen Rinderbrühgewürz
- 10g frische Petersilie

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Pflanzenöl

- mittelgroßer Kochtopf mit Deckel
- Sparschäler

Allergene
Kann Spuren von Allergenen enthalten.

Energie 562kcal, Fett 15.1g,
Kohlenhydrate 55.4g, Eiweiß 44.3g



Das **Fleisch** mit etwas Küchenkrepp trocken tupfen und mit der **1/2 der Gewürzmischung** sowie 1-2EL Pflanzenöl vermengen.



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



Die **Paprika** vierteln, entkernen und in dünne Streifen schneiden. Die **Karotte** schälen und schräg in dünne Scheiben schneiden. Die **Zwiebel** schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden.



Die **Bohnen** und den **Mais** mit der Flüssigkeit sowie das **Brühgewürz** hinzugeben. Den **Eintopf** abgedeckt 20–25Min. sanft köcheln lassen. Nach Bedarf etwas heißes Wasser nachgießen, falls der **Eintopf** zu stark eindickt.



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



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