



Texmex-Rindfleisch Eintopf

mit gemischten Bohnen und Paprika



20-30min



3-4 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!

Was du von uns bekommst

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

Was du zu Hause benötigst

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Pflanzenöl

Küchenutensilien

- großer Kochtopf mit Deckel
- Sparschäler
- Messbecher

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 490kcal, Fett 17.3g, Kohlenhydrate 42.0g, Eiweiß 36.4g



1. Fleisch würzen

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



2. Gemüse schneiden

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



3. Fleisch und Gemüse braten

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



4. Eintopf ansetzen

Die **Fleisch-Gemüse-Mischung** mit den **gehackten Tomaten** und 250ml Wasser ablöschen und die Hitze auf die mittlere Stufe reduzieren.



5. Bohnen zugeben

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.



6. Petersilie hacken

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.