



Deftiges Chorizo-Schweinehack-Ragout

mit Süßkartoffel und Paprika



30-40min



3-4 Personen

Ein deftiges Ragout mit saftigem Schweinehack und würziger Chorizo für jede Lebenslage: Es wärmt an einem frischen Winterabend, tröstet nach einem anstrengenden Tag und stärkt nach einer langen Nacht. Und wer kein gutes Vorbild sein muss, kann es sich auch ganz gemütlich auf dem Sofa schmecken lassen!

Was du von uns bekommst

- 2 Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 3 Paprika
- 1 große Süßkartoffel
- 500g Schweinehackfleisch
- 200g Chorizo, gewürfelt ¹
- 1 Pck. edelsüßes Paprikapulver
- 1 Pck. Kreuzkümmel-Koriander-Gewürzmischung
- 2 Dosen Bio-Tomatenmark
- 1 Pck. Gemüsebrühgewürz
- 5g Thymian

Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

Küchenutensilien

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- großer Topf
- Sparschäler
- Messbecher

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

Allergene

Milch (1). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

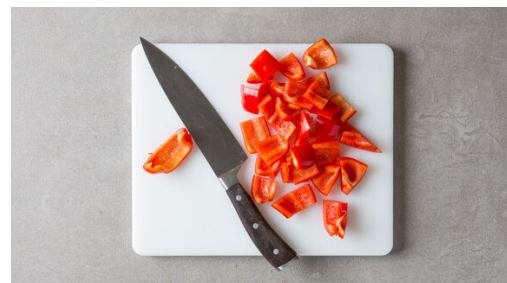
Nährwertangaben pro Portion

Energie 719kcal, Fett 42.6g, Kohlenhydrate 37.4g, Eiweiß 41.9g



1. Zwiebeln schneiden

Den Backofen auf 240°C (220°C Umluft) vorheizen. Die **Zwiebeln** schälen, halbieren und in feine Würfel schneiden. Den **Knoblauch** schälen und ebenfalls fein würfeln.



2. Paprika schneiden

Die **Paprika** vierteln, entkernen und in 1-2cm große Stücke schneiden.



3. Süßkartoffel rösten

Die **Süßkartoffeln** schälen und in ca. 1cm große Würfel schneiden. Auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech mit 2EL Olivenöl sowie je 2 Prisen Salz und Pfeffer vermengen, gleichmäßig verteilen und ca. 15Min. im Ofen rösten.



4. Ragout kochen

Das **Hackfleisch** und die **Chorizo** in einem großen Topf mit 2EL Olivenöl bei starker Hitze 2-3Min. scharf anbraten. Die **Zwiebeln** zugeben und 1-2Min. mitbraten. Mit je **1-2 Prisen Paprikapulver** und **Gewürzmischung** bestäuben und das **Tomatenmark** unterrühren, dann mit 500ml Wasser ablöschen. Die **½ des Brühgewürzes** unterrühren und das **Ragout** 10-15Min. köcheln lassen.



5. Ragout fertigstellen

Die **Paprika** und den **Knoblauch** während der letzten ca. 5Min. dazugeben und mitköcheln lassen. Erneut mit dem **Paprikapulver**, der **Gewürzmischung**, ggf. mehr **Brühgewürz** sowie Salz und Pfeffer abschmecken.



6. Anrichten und servieren

Die **Thymianblättchen** von den Stängeln streifen. Das **Ragout** mit den **Süßkartoffeln** und dem **Thymian** garnieren und servieren.