MARLEY SPOON



Chorizo-Schweinehack-Ragout

mit Süßkartoffel und Paprika

30-40min 6 Portionen

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! Das Rezept ergibt bei einem 2-Port.-Plan 3, bei einem 4-Port.-Plan 6 Portionen.

Was du von uns bekommst

- 2 Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 3 Paprika
- 4 Süßkartoffeln
- 750g Schweinehackfleisch
- 200g Chorizo, gewürfelt [1]
- 2 Pck. geräuchertes Paprikapulver
- 1 Pck. Kreuzkümmel-Koriander-Gewürzmischung
- 3 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
Enthält: **Milch** (1).

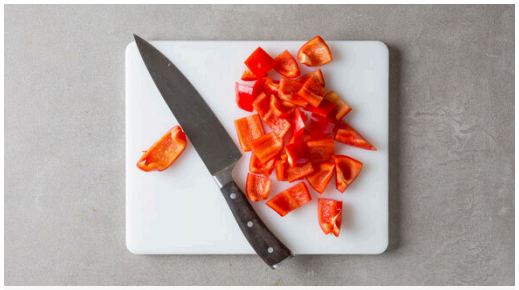
Kann Spuren enthalten von: Sellerie, Gluten, Senf, Erdnüsse, Sesamsamen, Sojabohnen, Schalenfrüchte

Nährwertangaben pro Portion
Energie 608kcal, Fett 34.1g, Kohlenhydrate 34.3g, Eiweiß 36.9g



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 3EL Olivenöl sowie je ½TL 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 der **½ des Paprikapulvers** und der **½ der Gewürzmischung** bestäuben und das **Tomatenmark** unterrühren, dann mit 750ml Wasser ablöschen. Das **Brühgewürz** 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** 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.

Verzichte auf gedruckte Rezepte – ändere die Einstellungen im Kundenkonto. Fragen zur Zubereitung oder zum Rezept? Deine Koch-Hotline: **030 208 480 510**
Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an. **#marleyspooning**