

## Rezept

# Rotes Hack-Risotto

Ein Rezept von Rotes Hack-Risotto, am 20.04.2024

## Zutaten

- |                             |  |
|-----------------------------|--|
| <b>1</b> kleine Zwiebel     | <b>1</b> große rote Paprikaschote      |
| <b>1 TL</b> Rapsöl          | <b>120 g</b> Rinderhackfleisch         |
| <b>120 g</b> Milchreis      | $\frac{1}{4}$ l Gemüsebrühe (Instant)  |
| $\frac{1}{2}$ l Tomatensaft | <b>2 EL</b> frisch geriebener Parmesan |

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 1 Baby und 1 Erwachsenen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min  
**Pro Portion** Ca. 940 kcal

## Zubereitung

1. Die Zwiebel schälen und in kleine Würfel schneiden. Die Paprika waschen, Zwischenwände und Kerne entfernen. Die Schote sehr klein würfeln.
2. Das Öl in einem Topf erhitzen, Zwiebel und Paprika darin kurz anschwitzen. Das Hackfleisch dazugeben und kurz anbraten, dabei immer wieder mit einem Löffel zerstoßen, so dass es krümelig wird. Nicht zu braun werden lassen.
3. Den Milchreis dazugeben. Die Brühe angießen und alles bei mittlerer Hitze offen kochen lassen. Dabei immer wieder rühren.
4. Kurz bevor die Flüssigkeit verkocht ist, den Tomatensaft dazugießen. Weitere 15 Min. kochen lassen. Vor dem Servieren den Parmesan unterrühren.