

## Rezept

# Gemüsetopf mit Kartoffeln und Hack

Ein Rezept von Gemüsetopf mit Kartoffeln und Hack, am 09.06.2026

## Zutaten

|                                      |                                                            |
|--------------------------------------|------------------------------------------------------------|
| <b>600 g</b> festkochende Kartoffeln | <b>1</b> Kohlrabi                                          |
| <b>1</b> dicke Stange Lauch          | je 1 rote und gelbe Paprikaschote                          |
| <b>2</b> Tomaten                     | <b>2</b> Knoblauchzehen                                    |
| <b>2 EL</b> Olivenöl                 | <b>250 g</b> gemischtes Hackfleisch oder Rinderhackfleisch |
| 1/2 TL getrockneter Thymian          | 1/4 l Gemüse- oder Fleischbrühe                            |
| Salz                                 | <b>1 TL</b> edelsüßes Paprikapulver                        |
| 1/2 TL Chilipulver nach Belieben     | <b>50 g</b> Crème fraîche                                  |

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 400 kcal

## Zubereitung

1. Die Kartoffeln schälen, waschen und gut 1 cm groß würfeln. Den Kohlrabi schälen und ebenfalls würfeln. Den Lauch putzen, längs aufschneiden und gründlich waschen. In etwa 1 cm breite Streifen schneiden. Die Paprika waschen, halbieren, putzen und in knapp 1 cm breite Streifen schneiden. Die Tomaten waschen und sehr klein würfeln. Den Knoblauch schälen und in dünne Scheiben schneiden.
2. Das Öl in einem Topf erhitzen. Hackfleisch mit Knoblauch und Thymian darin krümelig braten. Kartoffeln, Kohlrabi, Lauch und Paprika dazugeben, mit der Brühe ablöschen und mit Salz, Paprika und eventuell Chili abschmecken. Das Gemüse bei schwacher Hitze zugedeckt etwa 10 Min. schmoren, bis die Kartoffeln fast weich sind.
3. Tomaten und Crème fraîche unterrühren und alles weitere 5 Min. zugedeckt garen. Abschmecken und servieren.