

Hackfleisch Gemüse Risotto



• Einfaches Familiengericht •

Zutaten

400g Hackfleisch
2 Karotten, 2 Stangen Staudensellerie
1 rote Zwiebel, 1 Schalotte
300g passierte Tomaten
700ml heiße Brühe
Salz, Pfeffer, 1 Lorbeerblatt
1 EL Butter, 50g Parmesan
200g Risottoreis
Öl zum Anbraten

Zubereitung

Eine hohe Pfanne oder einen Topf erhitzen, Öl hineingeben und das Hackfleisch darin rundherum knusprig anbraten.

In der Zwischenzeit das Gemüse hacken oder klein schneiden, zum Fleisch geben und einige Minuten mit anbraten. Reis zugeben und ebenfalls kurz anbraten.

Mit der Brühe ablöschen. Passierte Tomaten, Gewürze und Lorbeer zugeben. Deckel auflegen und bei kleiner bis mittlerer Hitze etwa 20-25 min köcheln lassen. Zwischendurch umrühren, damit nichts ansetzt.

Das Lorbeerblatt entfernen. Butter und 1 EL geriebenen Parmesan unterrühren.

Abschmecken und mit restlichem Parmesan bestreut servieren.

Tipp:

Nach dem Anbraten alles in eine Stoneware Form mit Deckel geben und im Ofen garen. Das erspart das Umrühren.
