

Paprika -Gehacktes - Risotto

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 40m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '40', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Schneller, herzhafter Risotto für jeden Tag, kocht sich ganz von allein

Zutaten

- 250 g Express Reis oder Rundkorn Reis
- 250 g gemischtes Hackfleisch, zerbröselt
- 400 g Glas Tomaten Sugo
- 125 ml Gemüsebrühe Instant
- 2 mittelgroße Paprikaschoten, rot, gelb, grün, geputzt, entkernt in 2 cm großen Stücken
- 2 mittelgroße Zwiebeln, gewürfelt
- 1 Knoblauchzehe, fein gewürfelt
- 1/2 Tl Rosenpaprika
- 2 El Pflanzenöl
- Salz, Pfeffer aus der Mühle

Zubereitungsart

Schritt1

In einem Bratentopf mit heißem Öl das Gehackte scharf anbraten, dabei wenden, rühren.

Schritt2

Die Zwiebeln, den Knoblauch und die Paprikastücke dazu geben, Alles ca. 5 min. braten, mit Rosenpaprika, Salz und Pfeffer würzen.

Schritt3

Mit der Gemüsebrühe und dem Tomaten Sugo aufgießen, den Reis dazu geben.

Schritt4

Bei kleiner Hitze und geschlossenem Deckel ca. 8 min. schmoren, garen bis der Risotto lecker - "schlotzig " ist.

Schritt5

Ev. noch mit einem frischen Balkan Salat zu Tisch geben

Rezeptart: Hackfleischgerichte **Tags:** einfach, für jeden tag, preiswert, schnell

Nährwertangabe

Informationen pro Portion:

- Energie (kcal)457
- Fett (g)15
- KH (g)59
- Eiweiss (g)19
- Ballast (g)6

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/paprika-gehacktes-risotto/>