

## Wirsing Hack Pfanne

(für ca. 6 Personen)

### Zutaten:

- 600g Hackfleisch
- 1 Kopf Wirsing
- 2 Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 3 EL Rapsöl
- 1 TL Paprika edelsüß
- 1 TL Majoran
- 2 EL Tomatenmark
- 500ml Gemüsebrühe
- 1 Becher Creme Fraiche
- Salz und Pfeffer



### Zubereitung

Zwiebeln und Knoblauch in kleine Würfel schneiden und in Öl anbraten. Das Hackfleisch dazugeben und krümelig braten. Wirsing in Streifen schneiden und ebenfalls dazugeben. Paprika, Majoran, Tomatenmark und Brühe hinzufügen. Zugedeckt ca. 30 Minuten köcheln lassen. Zwischendurch immer wieder umrühren. Creme Fraiche unterheben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Unsere Kindergartenkinder lieben es dazu Kartoffelpüree zu essen. 😊

**Unser Küchenteam wünscht guten Appetit!**