

# Rote Bete - Hack - Eintopf



150 g Möhren  
300 g Rote Bete  
500 ml Gemüsebrühe  
Salz / Pfeffer  
100 g Hackfleisch  
1 EL Semmelbrösel  
1 Ei

ZUTATEN  
2 PORTIONE

## ZUBEREITUNG

EIN REZEPT AUS DEM KOCHBUCH 365 MINDFUL FOOD WINTER

Möhren in Scheiben schneiden und im Topf in Salzwasser kochen

Rote Bete klein schneiden und im Topf in Gemüsebrühe kochen

Hackfleisch mit Semmelbrösel und Ei vermengen, mit Salz und Pfeffer würzen, anschließend zu kleinen Kugeln formen

Hackfleischkugeln zu den Möhren geben und mit kochen, anschließend zu der Roten Bete geben, mit Salz und Pfeffer würzen

*Lasst es Euch schmecken! Eure Mandy*



Follow me  
mandyhindenburg

