



# BIO-EICHWALDHOF- Pikantes Hackfleisch

## Pikantes Hackfleisch mit Kartoffelspalten an Quarksauce

Für 2 Personen

Zutaten Fleisch

- 200g Natura-Beef-Hackfleisch
- ½ Peperoni
- 100 Pilze (z.B. Champignons)
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- Frische Kräuter (Thymian)
- Salz, Pfeffer (wer es scharf mag-  
1 Peperoncini)

Zutaten Kartoffeln

- Ca. 400g Geschwellti vom Vortag
- Frische Kräuter
- 1 Knoblauchzehe
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl und etwas Butter

Zutaten Quarksauce

- 125g Quark
- Frische Kräuter
- 1 Knoblauchzehe
- Senf
- Salz, Pfeffer, Paprika



Zubereitung Gemüse

1. Pilze mundgerecht schneiden, Peperoni würfeln, Zwiebel in halbe Ringe schneiden, Knoblauch schiebeln
2. Kartoffeln in Spalten schneiden

Quarksauce

3. Knoblauch hacken und danach zerdrücken (oder Knoblauchpresse verwenden)
4. Quark in Schüssel geben, Knoblauch hinzufügen, Senf nach Belieben dazugeben
5. Frische Kräuter fein hacken und ebenfalls in Schüssel geben
6. Abschmecken mit Salz, Pfeffer und Paprika

Kartoffelspalten

7. Kartoffeln in Olivenöl und etwas Butter langsam goldbraun braten
8. In den letzten 5 Min. Knoblauch und Kräuter beigegeben

Hackfleisch

9. Hackfleisch, Peperoni, Pilze, Zwiebel und Knoblauch mit wenig Olivenöl in der Bratpfanne scharf anbraten
10. Würzen mit Salz, Pfeffer und Kräutern (allenfalls Peperoncini)
11. Ca. 10-15 Min. köcheln lassen und regelmässig umrühren
12. Im entstandenen Sud nochmals abschmecken

Alles anrichten und geniessen!

