



## Hackfleisch-Party-Topf

**Der Partyknaller ! Smeckt jedem !**

Speck würfeln, Porree in Ringe, Zwiebeln in grobe Würfel schneiden, Knoblauchzehen feinhacken. Alle Zutaten nacheinander in einer Pfanne anbraten und in einen großen Topf füllen, mit Weißwein ablöschen. Champignons und zerstampfte Tomaten zugeben, alles umrühren und ca. 20 Minuten auf 1 oder Automatik-Kochplatte 4-5 köcheln lassen.

Zum Schluss Kräuterkäse, Sahne und Kräuter unterrühren, den Eintopf noch etwas durchziehen lassen.

Dazu schmeckt Baguette.

**Zubereitungszeit:** 45 Minuten  
**Schwierigkeitsgrad:** normal  
**KJ/kcal p. P.:** keine Angabe /



### Zutaten für 6 Portionen:

- 250 g Speck, durchwachsen
- 250 g Mett, Thüringer
- 250 g Hackfleisch, Rind
- 3 Stange/n Porree
- 3 Zwiebel(n)
- 2 Knoblauch (Zehen)
- ½ Liter Wein, weiß
- 1 gr. Dose/n Champignons, in Scheiben
- 1 gr. Dose/n Tomate(n)
- 400 g Frischkäse (Kräuter)
- 2 Pkt. Kräuter, tiefgekühlt

**Verfasser:** metal

