

Weißkrauttopf mit Hackfleisch und Tomatensoße

Das Hackfleisch mit der Zwiebel in etwas Olivenöl oder Rapsöl anbraten. Das klein geschnittene Weißkraut kurz mitdünsten, die Tomatensoße (stückige Tomaten kleinschneiden) und die Gewürze dazugeben und etwa eine halbe Stunde lang kochen.

Dazu Salzkartoffeln reichen.
Alternativ können die Kartoffeln auch gleich im Krauttopf mitkochen.

Rezept für **6 Personen**

1 Weißkrautkopf
500 g Hackfleisch
200 ml Tomatensoße
oder geschälte Tomaten
1 Zwiebel
Salz, Pfeffer, Paprikagewürz,
Oregano, Thymian



Ein Rezept von
Buckhof
Schliengen