Hackpfanne mit Apfelringen

Fleisch-Gerichte » Hackfleisch » Hack-Pfannen

Zutaten (4 Personen)

» 125g Zwiebel(n)
» 500g Apfel/Äpfel
» 1 Zitrone(n)
» 1/2 Bd. Majoran
» 2 EL Butterschmalz
» 500g Hackfleisch
» Salz & Pfeffer
» 250g Cocktailtomaten
» 200g Edelpilzkäse

Bewertung

Beschaffung
in jedem Discounter

Kosten
6-10€

Zubereitungszeit
31-60min

Zubereitung

1. Die Zwiebeln abziehen und in feine Ringe schneiden. Die Äpfel waschen und mit einem Apfelausstecher die Kerngehäuse entfernen. Die Früchte in Ringe teilen und mit dem Zitronensaft beträufeln. Den Majoran abbrausen und trockenschütteln. Einige Zweige zum Garnieren beiseite legen, den Rest fein hacken.

2. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen, Zwiebeln darin glasig dünsten. Das Hackfleisch hinzufügen und krümelig braten. Mit Salz, Pfeffer und gehacktem Majoran würzen. Die Äpfel unterheben, alles 10min schmoren. Tomaten waschen, halbieren, putzen, nach 5min Garzeit unter das Hack heben. Käse würfeln, darüberstreuen und bei aufgelegtem Deckel schmelzen lassen. Die Hackpfanne mit übrigem Majoran garnieren.

Nährwerte: 570kcal/E36g/F39g/KH19g pro Portion

angelegt am: 28.08.2006 Rezept-Nr: 2151

Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2024 M.Hennicke