



Bauerntopf griechischer Art mit Hackfleisch und Schafskäse



- **Küche:** Griechisch
- **Portionen:** 4 -5
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 25m
- **Fertig in** 35m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '35', 'cook_time' : '25m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4 -5', 'yield' : '' });
```

Der **Bauerntopf griechischer Art** ist genau das Richtige für kalte Tage. **Mit Hackfleisch und Feta** ist der Eintopf herzhaft-deftig und schmackig. An frostigen Wintertagen wird einem mit dem schnell zubereiteten Bauerntopf wohlig-warm ums Herz. Außerdem schmeckt der deftige Eintopf nicht nur richtig lecker, er macht auch satt - Das perfekte Gericht, um gestärkt in den Tag zu starten! Für die Zubereitung kann nach belieben Rinder- oder Schweinehackfleisch verwendet werden. In diesem Rezept haben wir uns für eine Variante mit gemischtem Hackfleisch entschieden. Die Verfeinerung mit Schafskäse ruft Urlaubserinnerungen wach und verleiht dem Gericht einen Hauch von Griechenland. Gerade für Eintopf-Liebhaber und Feinschmecker ist der mediterrane Bauerntopf eine tolle Empfehlung. Bei uns finden sie zahlreiche weitere Rezepte für leckere griechische Gerichte.

Zutaten

- 400 g Rinderhackfleisch, zerbröselt
- 300 g Schweinehackfleisch, zerbröselt
- 800 g Kartoffeln in Würfeln
- 1 l Fleischbrühe
- 2 mittelgroße Zwiebeln, gewürfelt
- 1 Knoblauchzehe, fein gewürfelt
- 100 g Schafskäse, gewürfelt Salz, Pfeffer aus der Mühle, Rosenpaprika nach Geschmack
- 370 ml Tomatenpaprika / Dose, grob gewürfelt
- 5 - 6 schwarze Oliven in Scheiben
- 1 Dose Gemüsemais
- 425 g rote Kidneybohnen
- 2 El Pflanzenöl
- 1 TL frischer Thymian, gehackt
- 2 El gehackter Schnittlauch

Zubereitungsart

Schritt1

In einem flachen Bratentopf mit heißem Pflanzenöl auf großer Flamme zunächst das Gehackte scharf anbraten, die Zwiebeln und den Knoblauch dazu geben, mit angehen lassen.

Schritt2

Dann die Kartoffelwürfel und das Gemüse leicht mit anbraten, würzen und den Thymian zufügen. Danach alles mit der Fleischbrühe aufgießen. 25 - 30 min köcheln lassen. Dann die Schafskäsewürfel dazu geben, kurz heiß werden lassen. Serviervorschlag: Mit Schnittlauch bestreut zu Tisch geben.

Die griechische Küche - deftig-mediterran

Neben dem klassischen **Gyrosteller** mit Zaziki und Pommes Frites und dem allseits beliebten griechischen Salat mit Feta und Oliven, hat die griechische Küche vielerlei weitere traditionelle Gerichte und Spezialitäten zu bieten. Das Tolle an der griechischen Küche ist, dass die meisten

Gerichte einfach und schnell zuzubereiten sind. So etwa auch die sommerlichen-leichten **Dolmas**. Die traditionell mit Reis gefüllten Weinblätter schmecken auch wunderbar mit einer deftig-würzigen Hackfleischfüllung. Das berühmteste Gillgericht der griechischen Küche ist mit Abstand **Souvlaki**. Das hierfür verwendete Schweinefleisch erhält durch eine Würzmischung aus Oregano und Zitronensaft seine unverwechselbare mediterrane Note. Weitere leckere Hackfleischgerichte der griechischen Küche sind Moussaka (griechischer Hackfleischauflauf mit Aubergine und Zucchini) und die rustikal-herzhafte Landesspezialität Gefüllte Paprika.

Rezeptart: Fleischgerichte, Hackfleischgerichte, Kleine Gerichte, Partyrezepte, Rindfleisch, Schnelle Rezepte, Schweinefleisch

Nährwertangabe

Informationen pro Portion:

- Energie (kcal)687
- Fett (g)37
- KH (g)38
- Eiweiss (g)49
- Ballast (g)10

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/griechischer-bauerntopf/>