



Scharfer Balkan Risotto mit Gehacktem

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 40m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '40', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Für jeden Tag, ein Gericht aus der Expressküche

Zutaten

- 600 g gemischtes Hackfleisch, zerbröselt
- 400 ml italienisches Tomaten Sugo aus dem Supermarkt
- 250 g Express Reis, gewaschen, aus dem Supermarkt
- 2 mittelgroße Zwiebeln, gewürfelt
- 1 Knoblauchzehe, fein gewürfelt
- 1/2 kleine Peperoni, fein gewürfelt
- 3 kleine Paprikaschoten, grob gewürfelt (rot, gelb und grün)
- 1 El Tomatenmark
- 125 ml Gemüsebrühe
- 2 EL Olivenöl
- Salz, Pfeffer aus der Mühle, Rosenpaprika, etwas Ingwerpulver nach Geschmack

Zubereitungsart

Schritt1

Der Ansatz:

Schritt2

Das Gehackte in einer großen Stielpfanne auf höchster Stufe mit Olivenöl scharf anbraten (Ev. in 2 Durchgängen).

Schritt3

Etwas Zeit versetzt die Zwiebeln, Peperoni und Knoblauch dazu geben und in einen größeren Topf um leeren.

Schritt4

Weitere 2 min. mit den Paprikawürfeln und dem Tomatenmark und Rosenpaprika nach eigenem Geschmack braten, schmoren.

Schritt5

Den Reis dazu geben, etwas mit angehen lassen; salzen, pfeffern und mit der Gemüsebrühe aufgießen. Auf kleiner Flamme 12- 14 min. und geschlossenem Deckel garen, den Reis "bissfest" halten.

Schritt6

Dazu schmeckt ein bunter Marktsalat.

Rezeptart: Hackfleischgerichte **Tags:** naturbelassen, preiswert, risotto, Unter 30 Minuten

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/scharfer-balkan-risotto-mit-gehacktem/>