



C R E A M Y B E E F P O T

Herbstzeit ist Eintopfzeit: Besonders lecker wirds mit dem Creamy Beef Pot!

ZEITSCHÄTZUNG

40 MIN

SCHWIERIGKEIT

KRIEG ICH HIN

ERNÄHRUNG

ALLESSESSER

D A S B R A U C H S T D U

Für 4 Personen:

- 2 Packungen Simply Good Grünes Gemüse
- 1-2 Packungen Schlagobers
- 1 Packung Cherrytomaten
- 1kg Kartoffeln
- 250g Rindersteak
- 2 Zwiebeln
- 1 EL Bunter Pfeffer aus der Mühle
- Salz

S O G E L I N G T ' S D I R



Die Zwiebel in kleine Würfelchen schneiden und in einer Pfanne mit Öl kurz anbraten.



Nun das Grüne Gemüse hinzugeben und mit andünsten.



Währenddessen die Kartoffeln schälen und in Würfel schneiden. Danach ebenfalls kurz andünsten. Das Rindersteak wird nun ebenfalls kurz an beiden Seiten abgebraten. Danach kommen alle Zutaten in einen Topf.



1-2L Wasser hinzugeben und alles mit den Kräutern und Gewürzen aufkochen und 30 Minuten garen lassen. Kurz vor dem Garende die ganzen Tomaten und Schlagobers einrühren. Salzen nicht vergessen. Nach Ende der Garzeit alles in tiefe Suppenteller servieren.