

# **Pikanter Hackfleischtopf**

## **Zutaten:**

- 500 g Hackfleisch
- 2 kleine Schalotten
- etwas Olivenöl \*
- 2 Tassen Rotwein \*
- 3 EL Tomatenmark
- Salz \*, schwarzer Pfeffer \*, Thymian \*, Petersilie
- 300 g Basmati-Reis\*
- nach Belieben geriebener Käse

*\* im Weltladen erhältlich*

## **Zubereitung:**

- 🌐 Reis nach Packungsanweisung kochen.
- 🌐 Schalotten und Hackfleisch in Öl anbraten.
- 🌐 Tomatenmark dazugeben und mit Rotwein aufgießen.
- 🌐 Mit Kräutern und Gewürzen abschmecken.
- 🌐 Reis und Hackfleischmasse in eine Auflaufform schichten.
- 🌐 Mit Käse bestreuen und ca. 20 Minuten bei 200 ° backen.

***Guten Appetit***