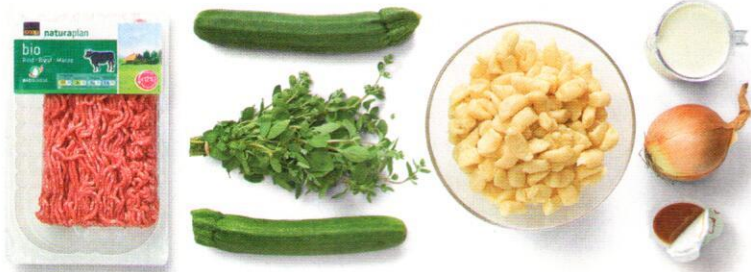


Schnell &
einfach

Knöpfli an mediterranem Hackfleisch

Währschaft und würzig-fein



Vor- und zubereiten: ca. 30 Min.

- 1 Zwiebel
- 2 Zucchini (ca. 300 g)
- 500 g Hackfleisch (Rind)
- Öl zum Anbraten
- 1 TL Salz
- wenig Pfeffer

- 2½ dl Rahm
- 2 dl Wasser
- 1 KNORR Bouillon Töpfli Rind

- 500 g Knöpfli (Betty Bossi)
- 1 EL Bratbutter
- 1 Bund Majoran

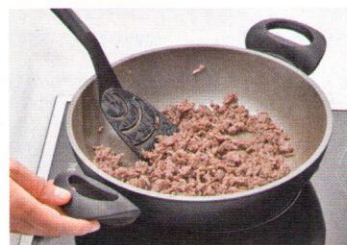
Portion: 701 kcal, F 45 g, Kh 41 g, E 35 g



Tipp

Diese Bouillon schmeckt wie selbst-gemacht: Für das **KNORR Bouillon Töpfli Rind** werden nur beste Zutaten verwendet. Sie werden schonend gekocht und anschliessend direkt ins Töpfli gefüllt. Ideal für mediterrane Gerichte mit Hackfleisch.

1. SCHRITT



Zwiebel grob hacken, **Zucchini** in ca. 5 mm dicke Scheiben schneiden. **Hackfleisch** portionenweise in wenig heissem **Öl** anbraten. Herausnehmen, würzen.

2. SCHRITT



Zwiebel und Zucchini in derselben Pfanne ca. 5 Min. andämpfen. **Rahm** und **Wasser** dazugießen, aufkochen. **KNORR Bouillon Töpfli** und Fleisch wieder beige-ben, zugedeckt bei kleiner Hitze ca. 20 Min. köcheln.

3. SCHRITT



Knöpfli in der warmen **Bratbutter** ca. 5 Min. braten. **Majoran** fein schneiden, darüberstreuen.



Rezepte mit der Shortcut-Reader-App scannen und digital nutzen.