

Wirsingintopf mit Hackbällchen



Zutaten für 2 Portionen

Für die Hackbällchen:

- 1 Zwiebel
- 1 EL Olivenöl
- 200 g Hackfleisch (entspr. EP)
- 1 Ei
- 1 EL italienische Kräuter
- Salz
- Pfeffer

Für den Eintopf:

- 750 g Wirsing
- 4 Tomaten
- 200 g Süßkartoffeln
- 2 EL Olivenöl
- 600 Liter Gemüsebrühe
- 1-2 EL Tomatenmark

Zubereitung

Für die Hackbällchen Zwiebel abziehen und fein würfeln. Öl in einer Pfanne erhitzen, Zwiebel darin glasig braten und etwas abkühlen. Mit Hackfleisch, Ei und italienischen Kräutern vermengen, alles mit Salz und Pfeffer würzen. Aus der Hackfleischmasse kleine Bällchen formen.

Für den Eintopf Wirsing putzen, waschen, Strunk heraus-trennen und in Streifen schneiden. Tomaten waschen, Stiel-ansatz entfernen, vierteln und entkernen. Süßkartoffeln schälen, waschen und würfeln. Öl in einem Bräter erhitzen, Kartoffelwürfel darin anschwitzen, Wirsingstreifen zugeben und kurz mitgaren. Brühe angießen und aufkochen lassen. Hackbällchen zugeben und alles bei kleiner Hitze ca. 20-25 Minuten ziehen lassen. Tomatenmark unterrühren, Tomaten unterheben, kurz erhitzen und servieren.

