

# Schottischer Eintopf

½ kg Hackfleisch, gemischt

½ kg Porree

½ kg Nudeln oder Kartoffeln

1 Becher Crème fraîche oder Schmand

1 Zwiebel(n)

1 Zehe/n Knoblauch

200 ml Gemüsebrühe

Salz und Pfeffer

Paprikapulver

Tomatenmark

## Zubereitung

Nudeln oder Kartoffeln in Stücken wie gewohnt kochen. Zwiebel würfeln, Knoblauch fein hacken und Poree in Scheiben schneiden. Hackfleisch gut in Öl anbraten, Zwiebeln und Knoblauch dazu, 2-3 Minuten garen bei mittlerer Hitze. Poree und Brühe begeben, 10 Minuten garen. Crème fraîche dazu, gut durchrühren, nach Belieben Tomatenmark dazu, würzen mit Salz, Pfeffer, Paprika. 5 Minuten weitergaren. Zum Schluss die Nudeln oder Kartoffeln unterheben.