

Hackfleisch Reispfanne mit Ananas

Zutaten für 3-4 Personen:

- 200 g Reis
- 1 Paprika
- 2 EL Creme Fraiche
- ½ Dose Ananasstücke
- 1 Banane
- 1 Bund Frühlingszwiebeln
- 500 ml Rinderbrühe
- 250 g Rinderhackfleisch
- 1 TL Curry
- Salz / Pfeffer



Zubereitung:

Die Lauchzwiebeln in Ringe schneiden. Paprika entkernen und in kleine Stücke schneiden. Die Ananasstücke abtropfen lassen. Die Banane schälen und in kleine Stücke schneiden.

Das Hackfleisch in einer Pfanne mit 1 TL Öl krümelig anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Hitze reduzieren und den Reis mit in die Pfanne geben. Nach kurzer Zeit die Ananas und die Banane zugeben und das Ganze mit Brühe aufgießen. Auf kleine Flamme 10 Minuten köcheln. Die Frühlingszwiebeln, die Paprika, die Creme Fraiche und das Curry zugeben und unterrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Weitere 5 Minuten kochen lassen. Die Flüssigkeit wird vom Reis komplett aufgesaugt. Wenn der Reis weich ist, den Pfanneninhalt auf Teller verteilen.

Guten Appetit