



# Gemüseintopf mit Rindfleisch



## Zutaten für 1 Portion

120 g	Rindfleisch
50 g	Blumenkohl
50 g	Karotten
50 g	Sellerie
50 g	Erbsen, TK oder frisch
100 g	Kartoffeln
5 g	Butter (1 gestr. TL)
100 ml	Fresubin® 2 KCAL Drink Neutral
	Salz, Pfeffer, gehackte Petersilie, Fleischbouillon

## Nährwerte pro Portion

Energie	841 kcal
Eiweiss	49,1 g
Kohlenhydrate	68,7 g
Fett	40,3 g



## Zubereitung

1. Gewürztes Fleischbouillon zum Kochen bringen und das in kleine Würfel geschnittene Rindfleisch dazugeben. Karotten, Sellerie und Kartoffeln in kleine Würfel schneiden und zu dem Rindfleisch geben. Erbsen und den in kleine Röschen geteilten Blumenkohl und die Butter ebenfalls hinzufügen und alles zu Ende garen.
2. Mit Fresubin® 2 KCAL Drink Neutral auffüllen und abschmecken.
3. Vor dem Servieren die gehackte Petersilie darüber streuen.