

## Westfälischer Überraschungstopf (im Dampfdrucktopf)

### Zutaten für 4 Personen:

200g	Rinderhack
1 EL	Öl
2	Zwiebeln
1 Pckg.	Suppengemüse
4	Minitomaten
250g	Hörnchennudeln
1 – 1 ½ l	Gemüsebrühe
	Salz, Pfeffer
	Sojasauce, getr. Thymian

### Zubereitung:

Das Rinderhack im Dampfdrucktopf anbraten, gewürfelte Zwiebeln, in Würfel geschnittenes Gemüse und halbierte Minitomaten hinzufügen. Mit der Gemüsebrühe auffüllen und abschmecken.

Den Dampfdrucktopf verschließen und ab Sichtbarwerden des 1. Ventilstriches 8 Minuten garen.

Den Topf laut Vorschrift öffnen und die Suppe mit gehackter Petersilie bestreut servieren.

### Abwandlungen:

Statt des Rinderhacks kann man auch Fleischwurstwürfel verwenden.

Man kann auch Mungobohnen- oder Sojabohnenkeimlinge hinzugeben.

Statt Porree kann man auch fein geschnittenen Chinakohl oder Frühlingszwiebeln verwenden.

Statt Tomaten kann man auch Paprikawürfel verwenden.

### Vegetarische Version:

Fleisch/Wurst weglassen, dafür vielleicht eine Zwiebel mehr nehmen, da die angerösteten Zwiebeln für den guten Geschmack sorgen.

**Rezept der Rolf-Dirksen-Schule, Enger, Klasse 9a/b**