

## Japanischer Eintopf (schnell und simple)

**Zutaten für 4 Personen:** 400 g Mett  
2 EL ÖL  
1-2 Knoblauchzehen, je nach Geschmack  
Pfeffer, Salz, Chili  
Paprika rosenscharf  
1 ¼ l Rinder- oder Gemüsebrühe (gekörnt)  
800 g Porree (ca. 4 – Stangen, je nach dicke)  
250 g Nudeln (Spirelli, Piccolini)  
4 EL Tomatenmark  
1 TL Worcestersauce  
evtl. Sojasoße oder Balsamicoessig

**Zubereitung:** Porree putzen, waschen und in Ringe schneiden.  
Öl in einem großen Topf erhitzen. Mett darin krümelig anbraten. Knoblauch fein würfeln oder quetschen und zufügen. Porree und Nudeln zum Mett geben. Mit Brühe auffüllen, Tomatenmark, Worcestersoße zufügen, mit Pfeffer, Salz, Paprika Chili würzen, umrühren und 10 Minuten bei mittlerer Hitze garen.  
Evtl. mit Sojasoße oder Balsamicoessig nachwürzen, je nach Belieben. Noch ca. 10 Minuten auf der ausgestellten Herdplatte stehen lassen und servieren.

Variante: Porree je nach Belieben durch Gemüse wie Paprika, Zucchini, Wirsing, Champignons ergänzen oder ersetzen. Da sind der Fantasie keine Grenzen gesetzt.

Tipp: Statt Mett 400 g Gehacktes halb und halb krümelig anbraten, 1 gewürfelte Zwiebel zufügen, mit anbraten und kräftig mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen. Dann wie oben weiter verfahren.

Guten Appetit wünschen die LandFrauen.  
Weitere Rezepte finden Sie [hier](#).