

Low-Carb-Hackfleisch-Champignon-Eintopf - Zutaten

| | NAME | MENGE | MASS | GESAMTGEWICHT |
|--------------------------|--|-------|------------|---------------|
| <input type="checkbox"/> | Frische Champignons <i>(1 g)</i> | 250 | Gram | 1 g |
| <input type="checkbox"/> | Schweinehackfleisch <i>(1 g)</i> | 200 | Gram | 1 g |
| <input type="checkbox"/> | Zwiebel <i>(170 g)</i> | 1 | Stück | 170 g |
| <input type="checkbox"/> | Rote Paprika <i>(200 g)</i> | 1 | Stück | 200 g |
| <input type="checkbox"/> | Wasser <i>(1 g)</i> | 200 | Mililiter | 1 g |
| <input type="checkbox"/> | Tomatenmark 30 % <i>(25 g)</i> | 1 | Esstlöffel | 25 g |
| <input type="checkbox"/> | Tomaten in der Dose <i>(260 g)</i> | 1 | Dose | 260 g |
| <input type="checkbox"/> | Getrockneter Rosmarin <i>(2 g)</i> | 1 | Tee Löffel | 2 g |
| <input type="checkbox"/> | Getrockneter Thymian <i>(2 g)</i> | 1 | Tee Löffel | 2 g |
| <input type="checkbox"/> | Getrockneter Oregano <i>(2 g)</i> | 1 | Tee Löffel | 2 g |
| <input type="checkbox"/> | Getrocknetes Basilikum <i>(2 g)</i> | 1 | Tee Löffel | 2 g |
| <input type="checkbox"/> | Weißes Salz <i>(5 g)</i> | 0.5 | Tee Löffel | 5 g |
| <input type="checkbox"/> | Schwarzer Pfeffer <i>(0.1 g)</i> | 3 | Priese | 0.1 g |
| <input type="checkbox"/> | Edelsüße Paprika gemahlen <i>(3 g)</i> | 1 | Tee Löffel | 3 g |
| <input type="checkbox"/> | Olivenöl <i>(10 g)</i> | 2 | Esstlöffel | 10 g |