

# Picadillo

## Zutaten für 2 Personen

1 Zwiebel  
1 Knoblauchzehe  
1 Chilischote  
6 Oliven  
1 kleiner Apfel  
1 EL Öl  
250 g Rindfleisch, gehackt  
wenig Salz und Pfeffer  
1 kleine Büchse geschälte, gehackte Tomaten (ca. 200 g)  
1 EL Essig  
1 dl Wasser  
1/2 TL Zimtpulver  
1 TL Salz

## Zubereitung (Dauer ca. 45 Min.)

Zwiebel und Knoblauch schälen und fein hacken. Chilischote entkernen und fein hacken. Oliven in Ringe schneiden. Apfel schälen, entkernen, vierteln und in ca. 5 mm dicke Scheiben schneiden. Sofort mit Knoblauch, Chilischote und Oliven mischen.

1 EL Öl erhitzen, Hackfleisch darin kräftig anbraten. Mit wenig Salz und Pfeffer würzen, Zwiebel beifügen und 5 Min. bei mittlerer Hitze dämpfen. Knoblauch, Chilischote, Apfelwürfel und Olivenringe dazugeben und 2-3 Min. mitbraten.

Tomaten, Essig, Wasser, Zimt und Salz dazugeben und aufkochen. Zugedeckt ca. 20 Min. auf kleinem Feuer köcheln lassen.

Mit Reis oder Tortillas servieren.



© atelier nefwiss