

Hackfleisch-Gemüsepfanne

Zutaten

2 Zwiebeln

3 Knoblauchzehen

100 g Champignons

3 kleine Zucchini

1 rote Paprika

7 EL Öl

600 g Hackfleisch

Salz

Pfeffer

gefrorene, frische oder getrocknete Kräuter (z.B. Oregano, Thymian, Majoran, Basilikum)

1/8 Liter Gemüsebrühe

Zubereitung

Zwiebeln und Knoblauch schälen und fein hacken. Gemüse waschen. Champignons und Zucchini in Scheiben schneiden. Paprika in kleine Stücke schneiden.

In einer großen Pfanne 3 EL Öl erhitzen und das Hackfleisch darin braun braten. Das restliche Öl darüber gießen, Zwiebeln, Knoblauch, Zucchini und Paprika dazugeben und kurz mit braten.

Gemüsebrühe angießen und 15 min. schmoren lassen. Zuletzt die Champignons hinzugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Noch ca. 10 min. weiter schmoren. Vor dem Servieren Kräuter darüber streuen.

Dazu kann man angeröstetes Brot servieren.