

Kochen mit Klaus

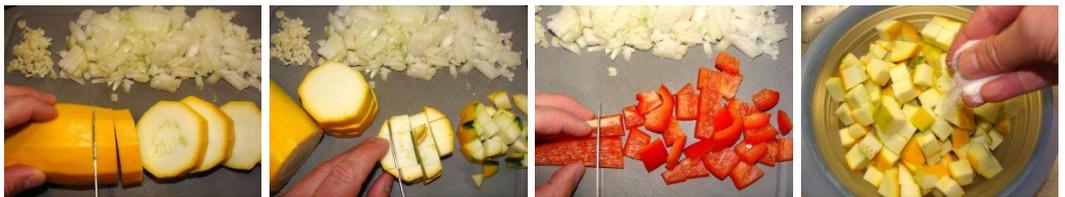
Gelbe Zucchini mit Hack

Zutaten: (Für 4-5 Personen)

- 500 g gem. Hack, 2 Zwiebeln, 3 Knobizehen, 600 g gelbe Zucchini,
- 1 rote Paprika, Salz, Pfeffer, 1 Möhre, Öl, 150 ml Gemüsebrühe,
- 2 EL Tomatenmark, 1 Dose gehackte Tomaten, 1 EL Bratensaft,
- 1 Pck. Fix für Bauerntopf mit Hackfleisch, 50 ml Weißwein, Petersilie

Zubereitung:

1. Gemüse putzen, Zwiebel u. Knobi fein würfeln. Möhren grob reiben, Zucchini u. Paprika in mittlere Würfel schneiden. Zucchini salzen u. 30 Min. abtropfen lassen.



2. Hack in heißem Öl krümelig braten. Möhren, Zwiebeln, Knobi u. Zucchini nacheinander mitbraten, salzen u. pfeffern. Tomatenmark einrühren u. kurz mitbraten, mit Tomaten u. Brühe ablöschen. Fix u. Bratensaft einrühren u. 15 Min. köcheln lassen.



3. Mit etwas Wein verlängern, mit Salz u. Pfeffer abschmecken, Kräuter unterrühren. In tiefen Tellern mit der Beilage reichen.



Tipp des Chaoten: Dazu Salzkartoffeln reichen.

