

# Kochen mit Klaus

## Kartoffel-Hackpfanne mit Gemüse (🌶️)

**Zutaten: (Für 4-5 Personen)**

- 800 g Kartoffeln, 500 g gem. Hack, Salz, Pfeffer, 150 g Champignons,
- 2 Zwiebeln, 1 Stange Lauch, 300 g Zucchini, Olivenöl, Bratensaft,
- 2 EL Tomatenmark, 2 EL scharfe Gulaschcreme, 250 ml Cremefine,
- 250 ml Fleischbrühe, 1 Pck. Fix f. Schinken-Hack Röllchen,
- 100 ml Weißwein, Oregano, Thymian, Majoran, Rosmarin, Petersilie

### Zubereitung:

1. Gemüse putzen, Kartoffeln u. Zucchini mittel, Zwiebeln klein würfeln. Pilze in Spalten u. Lauch in Ringe schneiden. Kartoffeln in Salzwasser ca. 10-15 Min. garen u. abgießen.



2. Hack in heißem Öl krümelig braten, Zucchini 5 Min. mitbraten. Zwiebeln u. Lauch mitbraten, salzen u. pfeffern. Tomatenmark u. scharfe Gulaschcreme einige Min. mitbraten. Cremefine u. Brühe zugießen, Fix u. 1 EL Bratensaft einrühren, aufkochen.



3. Kartoffeln, Pilze u. Wein unterheben. Abgedeckt 15 Min. köcheln lassen. Mit Salz u. Pfeffer abschmecken, Kräuter einrühren.



### Tipp des Chaoten:

*Mit einer roten Chili und Petersilie garniert servieren... Lecker!*



Erstellt von Klaus am 12.11.2017