

Vogel's Rezeptbox

Zucchini Hackfleisch Pfanne



Zubereitung

Die Zucchini waschen, längs vierteln und in ca. 1 cm dicke Stückchen schneiden.

Die Zwiebel schälen, klein schneiden und glasig anbraten. Dann das Gehackte dazu geben und krümelig anbraten. Im Anschluss die Pilze zugeben und ebenso anbraten. Nun kommen die Zucchinistückchen ebenso wie der Becher Sahne mit in die Pfanne. Mit der Brühe würzen und mit den anderen Gewürzen abschmecken. Ca. 15 bis 20 Minuten bei mittlerer Hitze einköcheln lassen.

Als Beilage empfehlen wir gedrehte Bandnudeln, sie schmecken dazu einfach viel besser als die herkömmlichen Kartoffeln.

Zutaten für 4 Personen

500 g Hackfleisch, gemischtes

900 g Zucchini

1 Dose Pilze, abgetropfte

1 Zwiebel(n) 1 Becher Sahne Salz Pfeffer,

schwarzer 3 TL Brühe, instant 2 EL Paprikapulver, edelsüß