



Würzige Zucchini-Hackfleisch Pfanne

Zutatenliste

etwas Öl zum Anbraten
1 Zwiebel
500 g Hack
2 EL Tomatenmark
400 ml Gemüsebrühe
2 Zehen Knoblauch
etwas Chili
1 TL Majoran, getr.
1 TL Oregano, getr.
1 EL Honig
Salz und Pfeffer

Zubereitung

Die gehackte Zwiebel in etwas Öl anrösten, Hackfleisch zugeben und krümelig braten. Tomatenmark und Gemüsebrühe unterrühren. Aufkochen lassen und mit Knoblauch, Chilipulver, Majoran, Oregano, Honig, Salz und Pfeffer würzig abschmecken. Etwa 10 Minuten leicht köcheln lassen.

Den Mais in ein Sieb geben und abtropfen lassen. Die Zucchini in ca. 1 cm große Würfel schneiden, zusammen mit dem Mais in den Topf geben und untermischen. Weitere 5 Minuten köcheln lassen.
Zum Schluss noch Crème fraîche unterrühren.

Mit Baguette oder Brötchen servieren.

Hinweis: Bei diesem Rezept kann sowohl mildes als auch scharfes Ajvar - oder ein Gemisch aus beidem - genommen werden. Je nachdem, wie scharf man den Eintopf haben möchte!

Guten Appetit!