

Gemüse - Hacktopf

Zutaten:

500 g Hackfleisch
400 g Zucchini
400 g Tomaten
1 Dose Mais
100 g grüne Bohnen
1 Paprika
100 g kurze Nudeln
2 Zwiebeln
4 Knoblauchzehen
600 ml Gemüsebrühe
150 ml Weißwein
1 TL Balsamico - Essig
4 EL Tomatenmark
4 EL Olivenöl
Salz, Pfeffer, Rosmarin, Thymian, Oregano

Zubereitung:

- Zwiebeln und Knoblauch sehr klein hacken.
- Beides im Öl glasig dünsten.
- Hackfleisch zugeben und krümelig braten.
- Tomatenmark unterrühren.
- Mit Brühe und Wein ablöschen.
- Etwa 15 Minuten köcheln lassen.
- Zucchini, Tomaten, Paprika und Bohnen klein schneiden.
- Zusammen mit dem Mais unter das Fleisch mengen.
- Mit den Gewürzen, Kräutern und Balsamico abschmecken.
- Nudeln zugeben und weiter 15 Minuten köcheln lassen.
- Mit "Kräuterbutterbrot" servieren.