

Zucchini-Auberginen-Hackpfanne bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

2 Zucchini, 2 Auberginen, 1 Gemüsezwiebel, 2 Knoblauchzehen, 2 Fleischtomaten, 2 Esslöffel Öl, 400 gr Rinderhackfleisch, 1 Prise Salz, 1 Prise Pfeffer, 1 Prise Paprika edelsüß, 0,125 l Gemüsebrühe (Instant), 100 gr Schafskäse, 2 Zweige Rosmarin, 1 Prise Petersilie.

Die Zubereitung:

1. Zucchini und Auberginen putzen. Zucchini halbieren und in Scheiben schneiden. Auberginen würfeln. Zwiebel und Knoblauch fein hacken. Tomaten putzen und in Spalten schneiden.
2. Öl in einer großen Pfanne erhitzen und das Hackfleisch darin kräftig anbraten. Mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen und herausnehmen.
3. Knoblauch und Zwiebel im Bratfett andünsten. Zucchini- und Auberginenstücke mit andünsten. Brühe angießen, aufkochen und bei schwacher Hitze ca. 8 Minuten köcheln.
4. Käse würfeln. Hackfleisch und Tomatenspalten zum Gemüse geben und darin erhitzen. Rosmarinnadeln von den Stielen zupfen und grob hacken. Gemüse-Hackpfanne mit Rosmarin, Salz und Pfeffer abschmecken. Schafskäsewürfel darüber streuen. Nach Belieben mit Rosmarin und Petersilie garnieren. Dazu Reis.