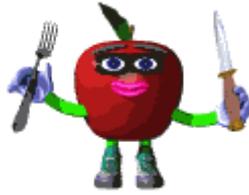


Hackfleischpfanne (französische)

- 1 große Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 grüne Paprikaschote
- 1 Aubergine
- 4 EL Olivenöl
- 600 g gemischtes Hackfleisch
- 1 Zucchini
- 2 reife Fleischtomaten
- 2 TL Kräuter der Provence
- Salz
- Pfeffer
- 2 EL Tomatenmark
- ¼ l Rotwein



Die Zwiebeln und die Knoblauchzehe abziehen und hacken.
Die Paprikaschote waschen, vierteln und das Kerngehäuse entfernen.
Die Aubergine waschen, putzen, abtrocknen und halbieren.
Paprikaschote und Aubergine in große Würfel schneiden.
Öl in einer Kasserolle erhitzen, Hackfleisch darin scharf anbraten.
Zwiebeln, Knoblauch, Paprikaschote und Aubergine untermischen und 10 Minuten mitbraten, dabei gelegentlich umrühren.
Den Zucchini und die Tomaten waschen, halbieren, groß würfeln und zu dem anderen Gemüse geben.
Mit den Kräutern, Salz, Pfeffer und Tomatenmark würzen.
Unter rühren einige Minuten braten.
Mit Rotwein ablöschen und bei mittlerer Hitze noch 10 Minuten schmoren.

Bon Appetit

