

Kartoffel-Zucchini-Pfanne



Zutaten für 5 Portionen:

- 750 g Zucchini
- 500 g Kartoffeln
- 500 g Hackfleisch
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Paprikaschote
- 400 g Tomaten (gehackt)
- 1 EL Tomatenmark
- Olivenöl
- Salz
- Paprikapulver
- 1 TL getrocknete Kräuter (oder Provence)
- 1 TL [Gemüsebrühpulver](#) (oder [Gemüsepaste](#))

Kochzeit/Backzeit:

ca. 30 Minuten

Zubereitung:

1. Wasche die Zucchini und schäle die Kartoffeln. Schneide beides in gleich große Würfel.
2. Wasche auch die Paprika und schneide sie klein.
3. Erhitze etwas Olivenöl in einer Pfanne und brate das Hackfleisch darin krümelig.
4. Presse den Knoblauch dazu und rühre das Tomatenmark unter. Salze das Hackfleisch und füge das Gemüsebrühpulver zu.
5. Gib die Tomaten und die Kartoffeln dazu und lasse sie 5 Minuten köcheln.
6. Rühre dann die Zucchini- und Paprikawürfel unter. Schmecke die Zucchini-Pfanne mit den Kräutern und Salz ab. Lasse sie köcheln, bis die Kartoffeln und das Gemüse weich sind.

Besuch uns gern wieder auf [familienkost.de](https://www.familienkost.de) und stöber in unserem [Shop](#).

