



Kürbis-Hacktopf

Zutaten für 4-6 Personen :

500 g Kürbisfleisch

1 Zwiebel

2 rote Paprika

6 El Öl

600 g Hackfleisch

4 El Tomatenmark

250 ml Wasser

2 Brühwürfel

Salz und Pfeffer zum würzen

Die Zwiebel schälen und würfeln. Den Kürbis und Paprika auch in Würfel schneiden. Das Öl erhitzen und das Hackfleisch darin anbraten. Zwiebeln, Kürbis und Paprika zufügen und 10 Min. garen. Die Brühwürfel und das Tomatenmark mit dem Wasser verquirlen und angießen.

Zugedeckt ca. 20 Min. garen. Mit Salz und Pfeffer beliebig abschmecken.