

# ZUCCHI-HACK-PFANN

## Zutaten

- 1 Zwiebel
- 1 TL getrockneter Oregano
- 1 TL getrockneter Thymian
- 1 TL getrocknetes Basilikum
- ½ TL Gemüsebrühe
- 2 Zucchini
- 100g Cocktailtomaten
- Öl zum Braten
- 200g Hackfleisch
- Salz, frisch gemahlener Pfeffer

FOTO  
FOLGT

## Zubereitung

Zwiebel schälen und klein hacken. Zucchini putzen, waschen und in Würfel schneiden. Tomaten ebenfalls waschen. Etwas Öl in einer Pfanne erhitzen. Die Zwiebel darin glasig dünsten, Hackfleisch und Zucchini dazu geben und anbraten.

Kräuter und Gewürze zum Hackfleisch geben und gut unterrühren.

Tomaten im Mixer pürieren, in die Pfanne geben und alles ca. 5 Minuten gar köcheln lassen.

**Tipp:**  
Du kannst anstelle der Tomaten auch einfach eine Packung passierte Tomaten verwenden.