



Hackfleischpfanne mit Feta

★★★

Aufläufe, Wok- & Pfannengerichte

Vorbereitungszeit: 30 Min. **Kochzeit:** 30 Min. **Gesamtzeit:** 1 Std.

Schwierigkeitsgrad: Leicht **Portionen:** 4 portion(en) **Quelle:** malteotten.de

ZUTATEN

500 g Rinderhackfleisch
1 Paprikaschote(n), rot
1 Paprikaschote(n), gelb
1 kleine Zucchini
1 Handvoll Champignons
1 Handvoll Kirschtomate(n)
1 Zwiebel(n)
200 g Feta-Käse
1 TL Kreuzkümmel
1 TL Kurkumapulver oder Currypulver
evtl. Tomatenmark oder Paprikamark
evtl. Knoblauchpulver
Salz und Pfeffer
Öl zum Braten

ZUBEREITUNG

Das Hackfleisch in etwas Öl bei mittlerer Temperatur krümelig anbraten. Währenddessen das Gemüse in mundgerechte Stücke schneiden. Sobald das Hackfleisch goldbraun ist, das Gemüse hinzugeben, andünsten und alles ca. 10 Minuten brutzeln lassen. Mit Kreuzkümmel, Kurkuma oder Curry, Salz, Pfeffer und bei Bedarf etwas Knoblauch würzen. Ich gebe gerne noch 1 EL Tomaten- oder Paprikamark hinzu. Den Herd ausschalten und den Feta darüberkrümeln.

Anschließend im vorgeheizten Backofen bei ca. 200 °C etwa 10 Minuten backen.

Schmeckt besonders gut mit Baguette oder Ofenkartoffeln.