

Gemüse-Hack-Pfanne



Zutaten:

- 250 g Rinderhack
- 250 g Schweinehack
- 500 g Kartoffeln
- 300 g Möhren
- 200 g Zucchini
- 1 Stange Lauch
- 100 g Schmand
- 100 ml Passierte Tomaten
- 360 g Feta
- 3 TL Ankerkraut Auflauf-Gewürz
- 2 EL Ankerkraut Italienische Kräuter
- Salz, Pfeffer

[www.facebook.com/Fabi's Grill & BBQ](https://www.facebook.com/Fabi's%20Grill%20&%20BBQ)

www.fabisgrillbbq.com

Zubereitung:

Kartoffeln und Möhren schälen und in feine Scheiben schneiden. Zucchini und Lauch ebenfalls in feine Scheiben schneiden. Das Gemüse in einer Gusspfanne mit etwas Olivenöl andünsten und aus der Pfanne nehmen. Mit den italienischen Kräutern, Salz und Pfeffer würzen. Das Hack in der Pfanne anbraten. Schmand, passierte Tomaten und das Auflauf-Gewürz dazugeben und gut umrühren. Das Gemüse zurück in die Pfanne geben und vorsichtig umrühren. Den Feta kleinschneiden und über der Gemüse-Hack-Mischung verteilen.

Die Pfanne wird bei indirekter mittlerer Hitze (180-200°C) ca. 30 Minuten gegrillt.

Also dann...gut Glut! 😊