

Ratatouillepfanne mit Faschiertem

Die Ratatouillepfanne mit Faschiertem und frischem Gemüse ist eine vorzügliche Hauptspeise. Das köstliche Pfannengericht gelingt ganz einfach.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 25 min

Gesamtzeit: 45 min



Zutaten

| | |
|------------|---------------------------------------|
| 1 Stk. | Zwiebel (große) |
| 3 Stk. | Knoblauchzehe |
| 400 g | Rinderfaschiertes (Rinderhackfleisch) |
| 300 g | Zucchini |
| 150 g | Auberginen |
| 1 Stk. | Paprika |
| 0.5 Tassen | Gemüsebrühe |
| 300 g | Tomaten |
| 2 BL | Tomatenmark |
| | Italienische Kräuter (getrocknet) |
| | Salz und Pfeffer |
| | Olivenöl extra vergine |

Zubereitung

1. Für die **Ratatouillepfanne mit Faschiertem**, schäle die Zwiebel und den Knoblauch, und zerhacke sie klein. Wasche die Zucchini, Paprika und Aubergine, entferne die Stielansätze und schneide sie in mundgerechte Würfel. Überbrühe die Tomaten mit kochendem Wasser, häute sie und schneide sie in Würfel.
2. Erhitze das Olivenöl in einer tiefen Pfanne. Brate die Zwiebel und den Knoblauch glasig an. Füge das Faschierte hinzu und brate es unter ständigem Rühren krümelig an. Gib das Gemüse hinzu und brate alles auf mittlerer Hitze weiter. Lösche mit Gemüsebrühe ab. Nach 5 Minuten füge die Tomaten und das Tomatenmark hinzu und lass es weitere 10 Minuten

köcheln. Würze nach Belieben mit Salz, Pfeffer und den italienischen Kräutern.

Unsere Empfehlung

Bratpfanne 32 cm, mit
kratzfester Titanium

antihaft-Beschichtung



[hier bestellen](#)



Tipp

Zur Ratatouillepfanne mit Faschiertem ein frisches Weißbrot, Reis oder Nudeln servieren.