

Hackfleisch Rezepte

Zucchini Gemüse Mit Hackfleisch Klösschen

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Kartoffel, Gemüsegerichte

1	Altbackenes Brötchen	3	Zwiebeln
1	Zwiebel		Öl
400 g	Hackfleisch	1	Knoblauchzehe
	-gemischt		Thymian
1	Ei		Rosmarin
	-Salz, Pfeffer	100 ml	Klösschenbrühe
	-Paprika edelsüß		-zurückbehalten
700 g	Zucchini		

Brötchen einweichen, Zwiebel in Würfel schneiden und mit Hackfleisch, Ei und dem ausgedrückten Brötchen verkneten. Fleischteig mit den Gewürzen abschmecken und kleine Klösschen daraus formen.

Klösschen in wenig Wasser bei milder Hitze in 20 Minuten gar ziehen lassen. Zucchini waschen, abtrocknen und in dünne Scheiben schneiden. Zwiebeln in Würfeln schneiden, im heißen Öl glasig dünsten. Zucchini Scheiben und die fein gehackte Knoblauchzehe hinzufügen. Das Gemüse mit den Kräutern abschmecken und die zurückbehaltene Klösschenbrühe hinzu gießen, bei milder Hitze 10 Minuten köcheln lassen.

Zuletzt Fleischklösschen unter das Zucchini Gemüse mischen.

Dazu: Reis