



GEMÜSEGULASCH



30 Minuten



2 Portionen



leicht

Zutaten

- 3 Große Kartoffeln
- 2 Mohrrüben
- 2 Zucchini
- 1 Dose Tomaten in Stücken
- 150 g Hackfleisch
- Etwas Olivenöl, Gewürze nach Belieben

Notizen

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Zubereitung

Die Kartoffeln und Möhren schälen, würfeln und mit ein wenig Salz bissfest kochen. In der Zwischenzeit die Zucchini würfeln und in etwas Olivenöl andünsten. Wenn die Zucchini weich ist, das Hackfleisch hinzugeben und durchbraten. Die Tomaten dazu geben und einige Minuten köcheln lassen. Anschließend die Kartoffel- und Möhrenwürfel unterheben.

Das Gemüsegulasch lässt sich nach Geschmack auch am Tisch würzen. Etwas Kräutersalz eignet sich für die Kleinen, für die Großen passen zudem Pfeffer und Chiliflocken.

Guten Appetit!

