

Gemüse Eintopf mit Hackfleisch

Zutaten:

2 Zwiebeln
500 g Hackfleisch
300 g Tomaten
300 g Zucchini
300 g Auberginen
900 ml Gemüsebrühe
400 g Gnocchi
350 g Paprika
4 EL Öl
2 EL Tomatenmark
2 EL gemischte Kräuter, (TK)
50 g Parmesankäse
Pfeffer, Salz



Zubereitung:

- Das Gemüse in kleine Würfel schneiden.
- Zwiebeln klein hacken.
- In einem großen Topf die Zwiebeln im Öl glasig anbraten.
- Hackfleisch zugeben und krümelig braten.
- Tomatenmark unterrühren.
- Paprikastücke 5 Minuten mitbraten.
- Danach Auberginen und Zucchini zugeben und ebenfalls 5 Minuten mitgaren.
- Gemüsebrühe zugießen und aufkochen lassen.
- Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Tomaten, Kräuter und Gnocchi zugeben.
- Alles zusammen noch etwa 5 Minuten köcheln lassen.
- Vor dem Servieren den Käse über den Eintopf streuen