

Zucchini-Steinpilz-Haschee



Rezept für 2 Portionen
Dauer: ca. 60 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Faschiertes / Gehacktes / Hackfleisch gemischt	250 g
Olivenöl	1 Esslöffel
Zucchini	200 g
Tomatenketchup	1 Esslöffel
Gemüsesuppe / Gemüsebouillon / Gemüsebrühe / Gemüfefond	125 ml
Crème fraîche	1 Esslöffel
Butter	15 g
Zwiebeln	130 g
Knoblauchzehen	2 Stk.
Salz	Etwas / nach Bedarf
Schwarzer Pfeffer	Etwas / nach Bedarf
Getrocknete Steinpilze	15 g
Erbsen	50 g
Edelsüßes Paprikapulver / Paprikagewürz	1 Esslöffel
Leitungswasser / Stilles Wasser	125 ml

Zubereitung:

- 250 g Faschiertes
- 15 g Butter
- 1 EL Olivenöl
- 130 g Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- Salz
- Pfeffer
- 15 g getrocknete Steinpilze
- 200 g Zucchini
- 50 g grüne Erbsen TK
- 1 EL Tomatenketchup
- 1 EL Paprikapulver

- 125 ml Gemüsesuppe
- 125 ml Pilzwasser
- 1 EL Creme fraiche

Knoblauch fein würfelig schneiden.

Zucchini schälen und in ca. 1 x 1 cm große Würfel schneiden.

Steinpilze mit heißem Wasser übergießen und aufquellen lassen.

Zwiebeln fein würfelig schneiden, in Butter und Olivenöl glasig werden lassen. Knoblauch, Faschiertes, Salz und Pfeffer dazugeben und gut durchrösten. Paprikapulver, Ketchup dazugeben und mit Gemüsesuppe aufgießen.

Pilze abseihen ein paar Mal durchschneiden und mit 125 ml Pilzwasser zum Haschee geben.

Sauce etwas reduzieren lassen oder eventuell noch mit etwas Gemüsesuppe aufgießen. Zucchini dazugeben und ca. 10 – 15 Minuten zugedeckt köcheln lassen. Die Zucchini sollen noch bissfest sein.

Erbsen dazugeben, Creme Fraiche einrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Zugedeckt noch weitere 5 Minuten fertig garen.

Beilagen: Reis oder Baguette

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-2055-Zucchini-Steinpilz-Haschee.html>

Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at