



Zucchini-Hackfleisch Eintopf

Zutaten

350g	Rindshackfleisch
80g	Zwiebeln, halbiert
1	Knoblauchzehe
½ - 1	rote Chilischoten, frisch, nach Geschmack, halbiert, entkernt
20g	Olivenöl
500g	Wasser
1 ½ geh. TL	Gewürzpaste für Gemüsebrühe, selbst gemacht ODER
1 ½ Würfel	Gemüsebrühe (für je 0,5 l)
150g	Reis
2 TL	Oregano, getrocknet
1 TL	Basilikum, getrocknet
1 ½ TL	Salz
½ TL	Pfeffer
2 EL	Paprika edelsüss
1 TL	Paprika rosenscharf
200 g	Ketchup
15 g	Crema di Balsamico
200 g	frische Tomaten, reif, in mundgerechten Stücken
500 g	Zucchini, in Stücken

Zubereitung

Zwiebeln, Knoblauch und Chili in den Mixtopf geben, **2 Sek./Stufe 8** zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben.

Öl zugeben und **3 Min./120°C/Stufe 2** dünsten.

Wasser, Gewürzpaste, Reis, Oregano, Basilikum, Salz, Pfeffer, Paprika edelsüss und Paprika rosenscharf zugeben und **10 Min./100°C/LINKSLAUF/Stufe 1** garen.

Ketchup, Balsamico, Hackfleisch und Tomaten zugeben, mit dem Spatel unterrühren, Varoma-Behälter aufsetzen, Zucchini einwiegen, Varoma verschliessen und

18 Min./Varoma/LINKSLAUF/Stufe 1.5 garen. Varoma zur Seite stellen, Zucchini in eine grosse Schüssel (ca. 3 l) geben, Eintopf aus dem Mixtopf dazu geben, alles vermischen, Zucchini-Hackfleisch-Eintopf abschmecken und mit z.B. Brot servieren.