

# Zucchini Pfanne®

## Gartengericht für 7 Personen

- Ca. 1,3 kg Hackfleisch
- 5 kl Zwiebeln
- 1 grüne und 1 gelbe Zucchini (grob hobeln)
- 2 Glas Pilze
- 2 Dosen Mais
- 2 Paprika (klein schneiden)
- Salz und Pfeffer
- Mehr als 1 Dose Bresso Kräuter Balance
- 2 Eßl. Parmesan
- Öl für die Pfanne



*Gartenpfanne über dem Feuer erhitzen und soviel Öl hinzugeben, dass der Pfannenboden bedeckt ist.  
Zuerst die Zwiebeln anbraten und danach das Hackfleisch hinzu  
Nachdem dies gut angebraten ist*



*Die Zucchini hinzugeben*

*Eine Zeitlang mit braten  
salzen und pfeffern*

*In der Zwischenzeit in einer anderen  
Schüssel, die Pilze, Mais, Paprika und den Bresso-Käse verrühren*



*Auch in die Pfanne geben und  
unterrühren.*



*Mit 2 Esslöffeln Parmesan würzen und noch ca. ¼ Std. weiter köcheln lassen.*

*Beilage: 2 Stangen Weißbrot, sowie weiterer Parmesan*