

Hackfleischpfanne mit Mais (4 Portionen)

Zutaten:

1 Bund Möhren
2 Zwiebeln
3 EL Öl
400 g Hackfleisch
150 ml Wasser
1 TL gekörnte Brühe
1 Dose Mais
½ TL Salz
½ TL Oregano
5 EL Tomatenketchup

Zubereitung:

Die Möhren abwaschen und schälen. Dann in dünne Scheiben schneiden.
Die Zwiebeln schälen und in Würfel schneiden.
Das Öl in die Pfanne geben und bei starker Hitze heiß werden lassen.
Die Zwiebeln in die Pfanne geben. Bei mittlerer Hitze andünsten und rühren.
Das Hackfleisch dazugeben, anbraten und häufig wenden.
Die Möhren in die Pfanne geben.
Das Wasser dazugießen und die Brühe unterrühren.
Mais in die Pfanne geben.
Das Salz und den Oregano darüber streuen.
5 Minuten bei geschlossener Pfanne kochen lassen.
Den Ketchup unter das Hackfleisch rühren und aufkochen.
Fertig!