

Kürbispfanne

Zutaten:

1 Hokkaido Kürbis
500g gemischtes Hack
Zwiebeln
Kartoffeln
gewürfelten Speck
Brühe, ggf. auch incl. Suppengrün
Pfeffer, Gewürze nach Wahl

Zubereitung:

Kürbis, Zwiebeln und Kartoffeln schälen und in Würfel schneiden.
Speck in einer Pfanne anbraten, dann das Hackfleisch dazugeben,
danach die Zwiebeln und Kartoffeln.
Alles mit Brühe ablöschen und die Kürbiswürfel mit in die Pfanne geben.
Alles köcheln lassen bis die Kartoffel und Kürbiswürfel noch bissfest sind.
Mit Pfeffer abschmecken und servieren.





