

GURKENGEMÜSE

Zutaten:

500g Rinderhack
1-2 geschälte, frische Gurken
½ Tube Tomatenmark
1 Päckchen Tomatenpüree
Salz, Pfeffer, Knoblauch, Oregano,
Hühnerbrühe

Zubereitung:

Hackfleisch im Topf anbraten und die kleingeschnittene Gurke dazugeben. Mit Hühnerbrühe, Oregano, etwas Salz und Pfeffer abschmecken. Dann mit dem Tomatenmark und dem Tomatenpüree auffüllen, bis das Hackfleisch bedeckt ist. Eventuell noch etwas Wasser hinzufügen.

Das ganze ca. 30 Minuten köcheln lassen und anschließend nochmals abschmecken.

Dazu kann man Reis oder Nudeln reichen.

Guten Appetit!