Zucchini-Hackfleisch Topf

Zutaten (ca. 6 Portionen)

800 g Rinderhackfleisch	mit
3 EL Öl	im Dutch oven krümelig anbraten.
2 klein gewürfelte Zwiebeln,	
3 klein gehackte Knoblauchzehen und	
1 klein gehackte Chilischote	dazu geben und mit anrösten. Mit
1 TL Currypulver und	
1 TL Kreuzkümmel	würzen, kurz mit anrösten lassen.
3 klein gewürfelte Zucchini	dazu geben und alles mit
3 EL fruchtigen Balsamico	ablöschen, mit
250 ml Gemüsebrühe	aufgießen und bei offenem Deckel ca. 25 Minuten leicht köcheln lassen, ab und an durchrühren. Ggf. mit Wasser auffüllen
1 Zweig Rosmarin	einlegen. Nach ca. 25 Minuten
20 Cocktailtomaten	hinzugeben und erhitzen. Danach mit
Salz und Pfeffer	abschmecken.
	Dazu hatten wir Reis. Es gingen aber auch Bandnudeln.