

Bratkartoffeln mit Zucchini und Hackfleisch



1 kg Kartoffeln
3 rote Zwiebeln
Öl
1 EL Kreuzkümmelsamen alternativ gemahlen
300 g Hackfleisch
1 Zucchini
1 TL Koriander gemahlen
Salz und Pfeffer
Joghurt zum Servieren

1. Schäle die Kartoffeln, schneide sie klein und koche sie in gesalzenem Wasser gar.
2. Pelle die Zwiebeln und hacke sie.
3. Erhitze Öl in einer großen Pfanne und röste den Kreuzkümmel kurz darin an. Gib Zwiebel und Hackfleisch dazu und brate beides mit.
4. Wasche die Zucchini und schneide sie in Scheiben oder Würfel.
5. Gib die Kartoffelwürfel und Zucchinistücke zum Hackfleisch und brate sie mit, bis sie leicht gebräunt sind.
6. Würze den Pfanneninhalt mit Koriander, Salz und Pfeffer.
7. Serviere das Gericht mit einem Klecks Joghurt.