

Rezept

Hackfleisch mit Kürbis und Feta

Ein Rezept von Hackfleisch mit Kürbis und Feta, am 15.12.2025

Zutaten

2 EL Kürbiskerne	800 g Kürbis (z. B. Muskat- oder Butternut-Kürbis)
1 rote Zwiebel	2 Knoblauchzehen
1 EL Olivenöl	500 g gemischtes Hackfleisch
2 EL Tomatenmark	1 EL getrocknete italienische Kräuter
300 ml Gemüsebrühe	100 g Schafskäse (Feta)
1 Bund Schnittlauch (wer mag)	Meersalz
Pfeffer	

Zubehör

1 große Pfanne	1 großes Schneidebrett
1 Schneidemesser	1 Kochlöffel

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 565 kcal, 33 g F, 35 g EW, 36 g KH

Zubereitung

1. Kürbiskerne in der Pfanne anrösten, dann eventuell grob hacken, zur Seite stellen. Den Kürbis schälen, entkernen und in ca. 2 cm große Würfel schneiden. Zwiebel und Knoblauch schälen und fein hacken.
2. Nun in der Pfanne das Olivenöl erhitzen. Darin die Zwiebel und den Knoblauch bei mittlerer Hitze in 2-3 Min. glasig dünsten. Hackfleisch dazugeben, die Hitze erhöhen und das Hack unter Rühren kräftig anbraten. Nach 2-3 Min. das Tomatenmark und die italienischen Kräuter unterrühren.
3. Den Kürbis in die Pfanne geben und die Brühe an-gießen. Die Hitze wieder reduzieren und alles bei geschlossenem Deckel ca. 15 Min. köcheln lassen, dabei gelegentlich umrühren.
4. Inzwischen Schafskäse in grobe Stücke bröckeln. Eventuell den Schnittlauch abbrausen, trocken schütteln und in Röllchen schneiden.
5. Die Hack-Gemüse-Pfanne mit Meersalz und Pfeffer würzen. Schafskäse, Kürbiskerne und eventuell den Schnittlauch darüberstreuen.