

# Spitzkohl- Hack-Pfanne

## **Zutaten** (für 4 Personen)

500 g Hackfleisch

1 Spitzkohl

2 Paprikaschoten

2 Zwiebeln

2 EL Tomatenmark

1 TL Spicy's Hot Paprika

2 TL Spicy's Kreuzkümmel (Cumin)

Salz und Pfeffer

## **Zubereitung**

Paprika, Zwiebeln und Spitzkohl in mundgerechte Stücke schneiden.

Die Zwiebeln zusammen mit den Paprikaschoten in einer Pfanne goldgelb anbraten. Das Hack untermengen und mitbraten, bis es fast gar ist. Nun den Spitzkohl zufügen und braten, bis auch er Farbe bekommen hat.

Das Tomatenmark in einer Tasse mit etwas Wasser verrühren und anschließend in die Pfanne geben. Dann alles vermengen, kurz erhitzen und dann die Pfanne von der Herdplatte nehmen. Nun die Gewürze zugeben und abschmecken.