

# HASE / KANINCHEN AUF BASKISCHE ART MIT OFENGEMÜSE

## REZEPT FÜR 4 PERSONEN

### ZUTATEN:

- 1 Hase oder 2 Kaninchen
- 1 rote, gelbe und grüne Paprika
- 2 Zucchini
- 1 Gemüsezwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 250g Cocktailtomaten
- 3 EL Tomatenmark
- ½ l Rotwein, trocken
- Salz, Pfeffer, Paprika
- Olivenöl zum Anbraten

### ZUBEREITUNG

*Backofen auf 180 °C vorheizen. Den Hasen in seine Einzelteile portionieren. Hasenteile würzen und im Olivenöl anbraten. Mit dem kleingeschnittenen Gemüse, außer den Cocktailtomaten, 30 min im Bräter im Backofen garen. Nun mit dem Rotwein ablöschen und mit Deckel ca. 1 Stunde weiter garen.*

*Hasenteile entnehmen und das Tomatenmark, sowie die Cocktailtomaten zu dem Ofengemüse hinzugeben. Die Soße mit Salz, Pfeffer abschmecken und evtl. mit Mehl abbinden. Mit Stangenbaguette oder Reis und Tomatensalat servieren.*

*Fertig*