

## Gemüsepfanne

Das Rezept der Gemüsepfanne eignet sich als Beilage oder als vegetarisches Hauptgericht.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 30 min

**Gesamtzeit:** 30 min



## Zutaten

6 Stk.	Erdäpfel (mittelgroß)
	Olivenöl
1 Stk.	Rote Zwiebel
3 Stk.	<a href="#">Knoblauchzehe</a>
2 Stk.	Zucchini (kleine)
2 Stk.	Möhren
1 Stk.	<a href="#">Paprika</a>
10 Stk.	Cocktailtomaten
1 Prise	Oregano
1 Prise	<a href="#">Basilikum</a>
100 ml	<a href="#">Gemüsesuppe</a>
	<a href="#">Salz und Pfeffer</a>

## Zubereitung

1. Für die **Gemüsepfanne** die Erdäpfel waschen, schälen in Würfel schneiden und im kochendem Salzwasser weich garen.
2. Die Zwiebel schälen und grob würfeln, die Knoblauchzehen schälen und fein hacken. Das Olivenöl in einer großen Pfanne erhitzen und beides glasig dünsten.
3. Die Zucchini, Paprika, Cocktailtomaten, Möhren waschen und kleine mundgerechte Stücke schneiden. Die Zucchini, Möhren und Paprika in die Pfanne geben, kurz anbraten und mit der Gemüsesuppe aufgießen.

4. Zuletzt die gekochten Erdäpfel und die halbierten Cocktailtomaten hinzugeben, mit Salz, Pfeffer und Kräuter abschmecken und noch zirka 5 Minuten ziehen lassen.

**Unsere Empfehlung**

Bratpfanne 32 cm, mit  
kratzfester Titanium

antihaf-Beschichtung



[hier bestellen](#)

**Tipp**