

# 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 Cocktailltomaten hinzugeben, mit Salz, Pfeffer und Kräuter abschmecken und noch zirka 5 Minuten ziehen lassen.

### Unsere Empfehlung

Bratpfanne 32 cm, mit  
kratzfester Titanium

antihaft-Beschichtung



[hier bestellen](#)



### Tipp