

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.	Knoblauchzehe
2 Stk.	Zucchini (kleine)
2 Stk.	Möhren
1 Stk.	Paprika
10 Stk.	Cocktailtomaten
1 Prise	Oregano
1 Prise	Basilikum
100 ml	Gemüsesuppe
	Salz und Pfeffer

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