Schafskäse-Gemüse-Pfanne

Die Schafskäse-Gemüse-Pfanne wird mit frischem Gemüse zubereitet und mit Kräutern verfeinert.

Verfasser: kochrezepte.at

Koch/Backzeit: 40 min

Gesamtzeit: 40 min



Zutaten

3 Stk.	Zucchini (mittelgroß)
500 g	Tomaten
1 Stk.	Zwiebel
2 Stk.	Knoblauch
	Rosmarin (frisch oder getrocknet)
	Oregano (frisch oder getrocknet)
3 EL	Olivenöl
	Salz und Pfeffer
125 ml	Wasser
200 g	Schafskäse

Zubereitung

1. Für die **Schafskäse-Gemüse-Pfanne** die Zucchini putzen, waschen und in Scheiben schneiden. Zwiebel und Knoblauch schälen und fein schneiden. Die Tomaten waschen und vierteln. Die Kräuter waschen und klein hacken.

2. Das Olivenöl in einer großen Pfanne erhitzen und den Zucchini darin portionsweise ca. 5 Min. braten. Knoblauch, Zwiebel. und Tomaten zuletzt anbraten. Sämtliche Zutaten wieder in die Pfanne geben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit Wasser angießen und die Gemüsebrühe einrühren, aufkochen lassen.

3. Schafskäse würfeln und zusammen mit den gehackten Kräutern über das Gemüse streuen. Zugedeckt einige Minuten schmoren bis der Schafskäse zerlaufen ist.

Tipp

Zur Schafskäse-Gemüse-Pfanne schmeckt Reis oder ein Baguette.