

Vegetarische Gemüsepfanne

Für 4 Portionen

2 Paprikaschoten	6 Tomaten	1 kleine Zucchini
1 Paket Champignons	1 Becher Sahne	2 Zwiebeln
Kräuter	Paprikapulver, edelsüß	Salz und Pfeffer
Knoblauch	Olivenöl	

Das Gemüse waschen und klein schneiden. Anschließend einen guten Schuss Olivenöl in eine Pfanne geben und die Zwiebeln kurz anbraten, bis sie glasig sind. Zuerst die Paprika hinzugeben, dann nach und nach die Zucchini, Champignons und am Ende die Tomaten zugeben.

Das Ganze etwas anbraten und schließlich mit Salz, Pfeffer, Paprikapulver und den Kräutern würzen. Am Ende noch die Sahne hinzugeben.

Als Beilage eignen sich festkochende Kartoffeln.

NN am 03. Januar 2024