

Provenzalische Gemüsepfanne

Zutaten

für 4 Personen

- 500 g Kartoffeln
- 500 g Kirschtomaten
- 2 Zwiebeln
- je 1 rote, gelbe und grüne Paprika
- 2 Zucchini
- 1 EL Rapsöl
- 150 g Feta-Käse
- Salz, Pfeffer, Kräuter der Provence

Zubereitung

1. Kartoffeln schälen und in kleine Stücke oder Scheiben schneiden.
2. Zucchini längs halbieren und in Scheiben, Paprika in grobe Würfel schneiden. Zwiebeln abziehen und fein würfeln. Tomaten halbieren.
3. Das Öl erhitzen, Kartoffeln anbraten und ca. 10 Minuten garen.
4. Zucchini und Paprika dazugeben und erst zum Ende die Tomaten unterheben.
5. Alles gut würzen, abschmecken und anschließend mit dem zerbröckelten Feta-Käse servieren.

Nährwert

Brennwert	277 kcal
Eiweiß	6,4 g
Fett	7,1 g
Kohlenhydrate	32,3 g
BE	3

From:

<http://wernerflamme.name/> - Werners Wiki

Permanent link:

<http://wernerflamme.name/doku.php?id=rezepte:besucher:hauptgericht:proge>

Last update: **2016-05-06 08:50**

