

Paprika-Zucchinipfanne mit Bratkartoffeln

Zutaten:

- 4 große Kartoffeln
- 1 Zucchini (30 – 35 cm lang)
- 6 rote Spitzpaprika
- Oregano
- Salbei
- Rosmarin
- Sahnerest oder Joghurt

Portionen: Das Rezept reicht für 4 Personen

Zubereitung:

Die Kartoffeln in Würfel schneiden und in der Pfanne anbraten. Die Zucchini ebenfalls würfeln und die Spitzpaprika in Streifen schneiden. Die Zucchiniwürfel und die Paprikastreifen in einer zweiten Pfanne anbraten und mit Oregano, Salbei und Rosmarin (frisch oder getrocknet) würzen. Nach ca. 10 Minuten einen Sahnerest oder Joghurt, etwas Senf und Tomatenmark untermischen und salzen.

Tipp:

Die Gemüsepfanne schmeckt auch sehr gut, wenn man einige Kapern darüber gibt.

Dieses Rezept wurde eingesandt von: Susanne Bartelmann