Vegetarische Gemüsepfanne

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

Gemüse nach Vorliebe:
z.B. je 100 g Peperoni, Blumenkohl- und Broccoliröschen, Zucchetti, Karotten, Lauch

50 g Kefen, 250 g geschnittene Champignons

70 g Zwiebeln, gehackt

3 dl Gemüsebouillon

Rosmarin, Petersilie, Knoblauch, Öl

Salz, Pfeffer und Paprikapulver edelsüss

ZUBEREITUNG

Gemüse waschen, rüsten und in mundgerechte Stücke schneiden

Blumenkohl, Broccoli und Karotten dampfgaren

Zwiebeln in Öl leicht andünsten, Gemüse nach Garzeit hinzufügen und mitdünsten

mit Gemüsebouillon ablöschen, fertiggaren und würzen

nach Geschmack mit Rahm verfeinern

Tipp: mit Teigwaren oder Basmatireis geniessen

