Gemüsepfanne



Zutaten

für 4 Personen

200 g Karotten

1-2 Fenchelknollen

2 Zucchini

2 kleine Paprikaschoten

200 g Champignons

4 Knoblauchzehen

4 Stiele Rosmarin

8 Stiele Thymian

Einige Blätter Minze

4 Tomaten

4 TL Olivenöl

Salz und Pfeffer

Zubereitung

Karotten, Fenchel und Zucchini waschen, putzen und in Scheiben schneiden. Paprika putzen, waschen und in Stücke schneiden. Champignons säubern, putzen und halbieren. Knoblauch schälen, halbieren oder dritteln.

Kräuter waschen, trocken schütteln und klein zupfen. Tomate waschen, trockenreiben und klein schneiden. Öl in einer großen Pfanne erhitzen. Karotten, Fenchel, Zucchinischeiben, Paprika, Knoblauch, Rosmarin und Champignons unter ständigem Wenden ca. 4 Minuten knackig braten.

Mit Salz und Pfeffer würzen. Thymian, Minze und Tomatenwürfel zum Schluss zugeben und nochmals ca. 1 Minute braten.