

Gemüsepfanne

Menge: reicht für 6-8 Personen

Zutaten: 1 kg Kartoffeln
2 rote Paprikaschoten
2 gelbe Paprikaschoten
2 grüne Paprikaschoten
2 Zucchini
ca. 500g Brechbohnen (Dose)
ca. 450g Champignons (3. Wahl, aus der Dose)
3-4 getrocknete Chilischoten
Salz, Pfeffer
Cayennepfeffer
scharfer Paprika
Öl zum braten

Zubereitung: Die Kartoffeln als Pellkartoffeln kochen, pellen und in Würfel schneiden.

Die Zucchini in Scheiben schneiden und die Paprikaschoten in kurze Streifen schneiden.

Das Öl in der Pfanne erhitzen und die gewürfelten Kartoffeln darin anbraten.

Die Zucchini Scheiben und die Paprikastreifen dazugeben und ebenfalls anbraten.

Die Brechbohnen und die Champignons ebenfalls dazugeben.

Die Chilischoten mit den Fingern zerdrücken und über die Pfanne streuen.

Alles zusammen auf der Pfanne gut erhitzen und mit Salz, Pfeffer, scharfem Paprika und Cayennepfeffer pikant abschmecken.