

Gemüsepfanne „Quer durch den Garten“

Zutaten:

Möhren

Brokkoli

Paprika

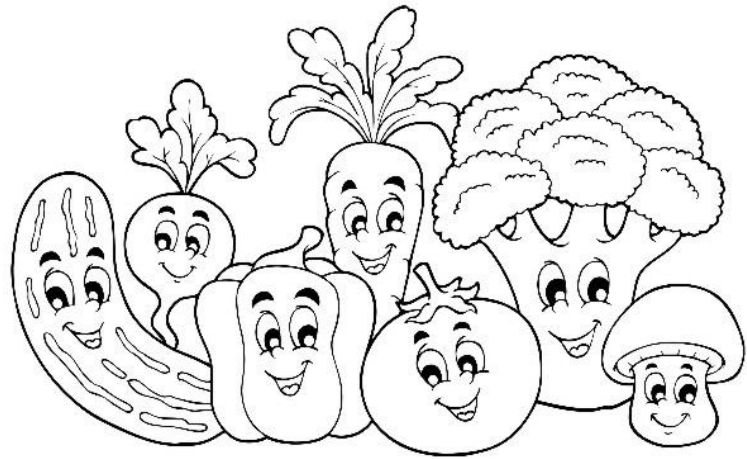
Aubergine

Champignons

Butter

Kräuter

Salz und Pfeffer



Ihr könnt auch jedes andere Gemüse dazunehmen, das ihr mögt!

Zubereitung:

Zuerst wäscht ihr alles Gemüse gut unter kaltem Wasser ab.

Dann schält ihr die Möhren, entfernt bei der Paprika das Kerngehäuse, bei der Aubergine den grünen Strunk und bei den Champignons einen Teil des Strunks.

Nun alles in kleine Stücke schneiden. Nicht zu klein...

Eine große Pfanne nehmen, die Butter bei fast höchster Stufe erlassen und zuerst die Aubergine, Champignons und Paprika reintun.

Etwas warten, bis sich Flüssigkeit in der Pfanne bildet. Dann die Herdplatte auf mittlere Stufe stellen.

Nun gebt ihr noch die Möhren und den Brokkoli hinzu und lasst alles ca. 10 Minuten köcheln. Zwischendurch bitte umrühren.

In dieser Zeit könnt ihr die Kräuter ganz klein schneiden.

Am Ende gebt ihr die Kräuter dazu und schmeckt alles mit etwas Salz und Pfeffer ab.

Guten Appetit!