
Mediterrane Gemüsepfanne

Kategorie: Gemüsegerichte - Aufwand: gering - Preis: gering - für Gruppen: ja - vegetarisch: ja

Zutaten

- 1 Zwiebel
- 300 g festkochende
Kartoffeln
- 300 g Auberginen
- 150 g gelbe und rote
Paprika
- 250 g Tomaten
- 1 EL Olivenöl
- Salz & Pfeffer
- 2 EL Rosmarinnadeln
- 2 EL Thymianblättchen
- 2 EL frisch gehacktes
Basilikum
- 80 g entsteinte grüne
Oliven

(Angaben für 3 Personen)

Dieses leichte Gemüsegericht schmeckt mit seinen vielen südländischen Kräutern so richtig nach Urlaub. Wer mag, kann auch noch Schafsfeta darüber bröckeln.

Zubereitung

Die Zwiebel schälen und in grobe Stücke schneiden. Die Kartoffeln gründlich schrubben (bei sehr hässlicher Schale eventuell schälen) und in grobe Stücke schneiden. Die Aubergine und die Paprika waschen, putzen und ebenfalls in grobe Stücke schneiden. Das Öl in einer Pfanne erhitzen und das Gemüse darin anbraten. Die Tomaten waschen und würfeln und dazugeben. Alles zugedeckt garen, gelegentlich umrühren und mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Kräuter fein hacken und unter das Gemüse heben. Die Oliven in Ringe schneiden und ebenfalls unter das Gemüse heben.

