Rezept

Tomaten-Zucchini Pfanne

Zutaten für ca. 2 Portionen: Arbeitszeit: ca. 30 min
- 1 Zucchini
- 1 große gelbe Zwiebel
- 2-3 Tomaten
- Salz und Pfeffer
- 1 Knoblauchzehe
- 300g Kartoffeln
- 1 EL Olivenöl
- 2 Lauchzwiebeln
- 1 TL Gemüsebrühe

In einer großen Pfanne oder einem Bräter (wer es später noch überbacken möchte) etwas Öl erhitzen und die fein gehackte Zwiebel glasig werden lassen. Die Kartoffeln schälen und in dünne Spalten, wie für Bratkartoffeln schneiden und in die Pfanne geben. Am besten abgedeckt schon für 10 Minuten anbraten. Die Zucchini waschen, längs halbieren und ebenfalls in Scheiben schneiden, anschließen mit zu den Kartoffeln geben, alles gut vermengen und mit Salz, Pfeffer und etwas Gemüsebrühe würzen. Die Knoblauchzehe durch die Presse mit unterrühren. Wenn Kartoffeln und die Zucchini gar, aber noch bissfest sind die Tomaten waschen, schneiden und dazu geben. Die Lauchzwiebeln in feine Ringe schneiden und überstreuen. Abgedeckt für ca. 5 Minuten ziehen lassen, abschmecken und servieren.
Wer mag kann das Ganze noch mit Käse überstreuen und im Ofen überbacken.

Guten Appetit!