Nah&Frisch

www.knorr.at Professional

Gemüsepfanne

Hauptspeise Gemüse Paradeiser Vegetarisch



Zubereitung

Schwierigkeit: ● ● ○ ○ ○

Zucchini, Paprika und Champignons putzen. Zucchini in Scheiben, Paprika in Streifen und Champignons in Viertel schneiden. Tomaten waschen und halbieren. Zucchini, Paprika und Champignons in einer Pfanne im heißen Olivenöl ca. 5 Minuten anbraten. 300 ml Wasser zugießen und Knorr Basis Pasta Asciutta Pomodoro einrühren. Tomaten zufügen und zugedeckt bei mittlerer Hitze ca. 10 Minuten garen.

Zutaten

- 200 g Zucchini
- 300 g Paprika (rot und gelb)
- 100 g orange Cherrytomaten
- 100 g Champignons
- 1 EL Olivenöl
- 1 Beutel KNORR Basis Pasta Asciutta Pomodoro