

## Gemüsepfanne

**Vorbereitungszeit:** 25 min

**Schwierigkeitsgrad:** Leicht

### Zutaten

- Aubergine: 1
- Etwas EVO-Öl:
- Etwas Pfeffer:
- Etwas Salz:
- Paprika: 1
- Zucchini: 2
- Zwiebeln: 2



### Vorbereitung

Das Gemüse putzen und in Streifen schneiden. In einer Pfanne mit EVO-Öl das Gemüse nach und nach anbraten, wobei mit den Paprikaschoten begonnen wird, dann die Auberginen und zuletzt die Zucchini.

Das Gemüse in eine Schale legen.

Wenn das Gemüse gar ist (auf Knusprigkeit achten), in der gleichen Pfanne zuerst die Zwiebeln anbraten, dann das **Pomìto Tomatenfruchtfleisch in Stücken** hinzugeben und 15 Minuten kochen lassen.

Das gesamte zuvor in dieser Pfanne gebratene Gemüse dazugeben, salzen und pfeffern und bei mäßiger Hitze einige Minuten kochen lassen.

**Für dieses Rezept  
haben wir  
verwendet:**

Tomaten in Stücken  
100 gr

