

Kartoffelpfanne

Zutaten:

- 3-4 große Kartoffeln
- 1 rote und 1 gelbe Paprika
- 1 Zucchini
- 1 Gemüsezwiebel
- 300ml Brühe
- 2-3 Stängel Zitronenmelisse
- 1 Zweig Rosmarin
- 4-5 Blätter Basilikum
- Salz, Pfeffer
- Margarine

Kategorie: Pfannengericht

Kochzeit: 60 min.

Vorbereitungszeit: 30 min.

Küchengeräte: Herd

Magielevel: etwas magisch



Zubereitung:

- I. Zwiebel kleinwürfeln und in etwas Margarine anschwitzen.
- II. Kartoffeln, Paprika und Zucchini ebenfalls würfeln und etwas mit anschwitzen. Danach mit der Brühe ablöschen.
- III. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- IV. Die Kräuter hinzugeben und erneut abschmecken.

