Schmorgemüse mit Mozzarella und Tomaten

Aufläufe » Vegetarische Aufläufe

Zutaten (4 Personen)

- » 2 EL Olivenöl
- » 25g Butter/Margarine
- » 1 Schalotte(n)
- » 6 Zucchini
- » 375g Dosentomaten
- » Salz & Pfeffer
- » 2 EL Instant-Gemüse-Brühe
- » 20 schwarze Oliven
- » 1/4 TL Oregano
- » 1 EL Petersilie
- » 125g Mozzarella

Bewertung

Beschaffung
manchmal im Discounter

Kosten
6-10€

Zubereitungszeit
31-60min

Zubereitung

1. Öl und Butter in einer großen, flachen Pfanne erhitzen. Schalotte bei schwacher Hitze weich dünsten.

2. In Stifte geschnittene Zucchini zugeben, einige Minuten bei starker Hitze anbraten, dann die Hitze reduzieren.

3. Tomaten zugeben, mit einer Gabel zerdrücken, mit Salz und Pfeffer abschmecken und garen, bis die Zucchini weich sind. Bei Bedarf etwas Brühe zugießen.

4. Oliven, Oregano und Petersilie zufügen und Mozzarella darüber streuen. Herd ausschalten, Gemüsepfanne mit geschlossenem Deckel einige Minuten stehen lassen, dann servieren.

angelegt am: 26.02.2006 Rezept-Nr: 1981

Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2024 M.Hennicke