

Petrella-Gemüsepfanne

30 Minuten

Zutaten

500 g Zucchini, 200 g Möhren, 1 Tomate, 2 Zwiebeln, 1 Knoblauchzehe, 1 EL Butter, Salz, Pfeffer, 1 EL Mehl, 1 Würfel Gemüsebrühe, 1 Tasse heißes Wasser, 150 g Fleischwurst, 150 g Petrella Schnittlauch.



So wird's gemacht

- Zucchini in Scheiben schneiden, Möhren würfeln und die Tomaten blanchieren und dann ebenfalls in Würfel schneiden.
- Zwiebeln würfeln und in Butter dünsten.
- Den Knoblauch zerdrückt hinzugeben.
- Das Gemüse ebenfalls kurz andünsten und mit Mehl bestäuben.
- Den Würfel Gemüsebrühe in heißem Wasser auflösen und über das Gemüse gießen.
- Alles zusammen gar dünsten.
- Zum Schluss die Fleischwurst würfeln und gemeinsam mit dem Petrella Schnittlauch hinzugeben.
- Mit Salz und Pfeffer abschmecken.