

Bunte Pfanne alá Provence



Zutaten

für 4 Personen

- 600 g festkochende Kartoffeln
- 2 EL Olivenöl
- 500g Zucchini
- 4 Lauchzwiebeln
- 4 Zehen Knoblauch
- 1 EL Kräutermischung der Provence
- 1 EL Rosmarinnadeln
- 5 EL schwarze, entkernte Oliven , ggf. in Kräuter eingelegt
- 250 g kleine Kirschtomaten o.ä. kleine Tomatensorten
- 400 g Kräuterquark
- Salz („Fleur de Sel“ wenn man will), schwarzer Pfeffer zum abschmecken

Zubereitung:

- (neue Kartoffeln waschen sonst:) Kartoffeln schälen, abspülen und in kleine Würfel schneiden, Olivenöl in einer großen Pfanne erhitzen und die Kartoffeln ca. 10 Minuten rundum braun anbraten.
- Zwischenzeitlich die Zucchini putzen, in Scheiben schneiden und diese halbieren.
Lauchzwiebeln putzen und in Ringe schneiden.
Tomaten waschen, ggf halbieren, wenn sie nicht mundgerecht groß sind.
- Zucchini zu den Kartoffeln geben und weitere ca. 5 Minuten weiterbraten, bis auch sie Farbe angenommen haben. Mit Salz & Pfeffer abschmecken. Hitze abstellen.
- Danach die Gewürze, Lauchzwiebeln und Tomaten zugeben und unter gelegentlichem Wenden erwärmen.
Zum Schluß die Oliven unterheben und
- auf Tellern mit Kräuterquark anrichten.

Vorbereitung ca. 10 Minuten

Zubereitungszeit 25 Minuten

Ursprungsidee aus: Brigitte-Rezepte

LARS BOSSE