

**OZ. GRÜNSCHNABEL**



**GROSSER GESCHMACK  
IN KLEINEN DOSEN**

# SPANISCHE GEMÜSEPFANNE

---

## ZUTATEN

400 G	KARTOFFEL FESTKOCHEND
100 G	ZUCCHINI GRÜN
100 G	ZUCCHINI GELB
50 G	ZWIEBEL ROT
100 G	PAPRIKA ROT
50 G	CHAMPIGNONS
15 G	GRÜNE OLIVEN
15 G	KAPERNBEEREN
40 G	OLIVENÖL FRUCHTIG
	OZ. GRÜNSCHNABEL NACH BEDARF

Für 4 Portionen

---

Zubereitungszeit: 30 Min.

---

Schwierigkeitsgrad: leicht

---

## GEWÜRZE · KRÄUTER · AROMA

oz. Grünschnabel





### **VORBEREITUNG**

Ofen auf 180 °C vorheizen, Kartoffel mit Schale kochen, alles Gemüse waschen und in 1,5 \* 1,5 cm große Würfel schneiden.

---

### **ZUBEREITUNG**

- 1 Die gekochten Kartoffel schälen und in Spalten schneiden.
  - 2 Das in Würfel geschnittene Gemüse mit den Kartoffel, Olivenöl, Kapern, Oliven mischen und oz. Grünschnabel (beliebig nach Geschmack) würzen. Das Gemüse auf einem Metallblech verteilen.
  - 3 Das Blech in den vorgeheizten Backofen geben und ca. 20 Minuten backen. Das Gemüse schmeckt am besten wenn es etwas Farbe bekommt.
- 

### **OZ.-TIPP**

Zu diesem Gericht passt auch Fisch und Fleisch dazu, welcher gebraten oder gegrillt wird.

