Rezept

Kartoffel-Auberginen-Pfanne mit Zucchini

Zutaten für ca. 4 Portionen: Arbeitszeit: ca. 20 min
- 500g Kartoffeln (mehlig)
- 1 Aubergine
- 1 Zucchini
- 1-2 Schalotten
- 2 EL Sonnenblumenöl
- 1 Knoblauchzehe
- Salz und Pfeffer
- Paprika rosenscharf
- 1 Prise Kreuzkümmel

Die Kartoffeln schälen und in Scheiben zu Bratkartoffeln schneiden. Die Schalotten schälen und fein hacken, in einer Pfanne mit etwas Öl anschwitzen. Die Kartoffelscheiben dazugeben und für ca. 10 Minuten braten.
Die Aubergine ebenfalls in feine Stücke schneiden und nach mit zu den Kartoffeln geben. Die Zucchini entkernen und in Scheiben mit zu den Kartoffeln geben.
Alles zusammen für weitere 10 Minuten braten. Mit Knoblauch, Salz, Pfeffer, Kümmel und Paprika würzen. Wer mag kann noch etwas frischen Koriander oder Petersilie dazu zupfen.
Erneut abschmecken und servieren.

Guten Appetit!