

□ Bunte Gemüsepfanne mit gebratenen Erdäpfel, mit Käse überbacken



Rezept für 4 Personen:

Je nach Gemüsesorten ca. 1 kg Gemüse
(Zucchini, Broccoli, Kohlrabi, Erbsen, Karotten, Tomaten,
grüner, gelber od. roter Paprika, etc.) – je bunter die
Mischung umso appetitlicher wird es!!!!

½ kg speckige Erdäpfel, gekocht & geschält

30 dag Schmelzkäse(es empfiehlt sich würzigere
Schnittkäsesorten zu wählen)

16 Streifen Speck

1 Zwiebel

etwas Öl

Knoblauch, Salz, scharfer Paprika, Petersilie

Zubereitung:

Gemüse nach Bedarf reinigen, schälen und kochen falls erforderlich und in mundgerechte Stücke schneiden. Ebenso die gekochten und geschälten Erdäpfel in Stücke schneiden. Zwiebel ebenfalls schneiden.

Die Erdäpfel in heißem Fett anbraten, bis sie knusprig werden. Nebenbei in einer Pfanne den Zwiebel anrösten und das vorbereitete Gemüse dazugeben und mitrösten. Mit Salz, Knoblauch, scharfen Paprika und einem Spritzer Apfelessig würzen.

Die knusprigen Erdäpfel & etwas gehackte Petersilie dazugeben und gut durchmischen.

In ein feuerfestes Geschirr geben, den geriebenen Käse darüberstreuen und mit voller Oberhitze im Rohr überbacken.

Die Speckstreifen anbraten und als Garnitur über die Gemüsepfanne verteilen.