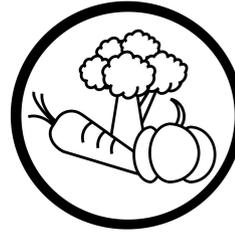
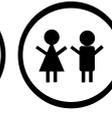


Kartoffel Pfanne mit Peperoni



Vorbereitung
10 Minuten



Kinder
mögen es



Vegi



Gluten
frei



Laktose
frei

4 Portionen

700g Raclette Kartoffeln
2EL Olivenöl

Kartoffeln waschen und in Würfel schneiden. Die Würfel in einem Wok bei mittlerer Hitze mit Olivenöl anbraten.

1 rote Peperoni
2 Frühlingszwiebel

In der Zwischenzeit die Peperoni waschen, entkernen und ebenfalls in Würfel schneiden. Die Frühlingszwiebel in Streifen schneiden und zusammen mit den Peperoni zu den Kartoffeln in den Wok geben.

1dl Bouillon

Mit Bouillon ablöschen und die Flüssigkeit einkochen lassen. Das Gemüse heiss geniessen und wer möchte, kann die Gemüsepfanne mit Burrata und Rucola ergänzen.

