Gemüse aus der Pfanne von Yokina

Mengen für 10 Personen

2.0 Stück Zucchetti	
4.0 Stück Rüebli	
350 g Broccoli	
10 g Oregano	
1.0 kg Kartoffeln	
2.0 TL Salz	
4.0 EL Öl	
1.0 g Pfeffer	
1.0 g Thymian	
2.0 Stück Pepperoni	

1. Kartoffeln werden gewaschen, geputzt und ungeschält in einen Topf gegeben, anschliessend knapp mit Wasser bedeckt und zum Kochen gebracht. Etwas Salz wird hinzugefügt und der Deckel drauf gegeben. Nach ca. 15 – 20 Minuten werden die Kartoffeln in ein Sieb geleert und mit kaltem Wasser abgeschreckt, danach gepellt.
2. Rüebli werden gewaschen, geputzt und danach in dünne Scheibli geschnitten. Pepperoni wird gewaschen, entstielt und in mundgerechte Stücke geschnitten. Beide Zutaten werden mit einem Schuss Olivenöl in eine Bratpfanne gegeben und angebraten.
3. Danach wird Bouillon hinzugefügt und ca. 5 Minuten auf mittlerer Hitze gedünstet.
4. Brokkoli wird gewaschen und die Röschen werden vom Stiel weggeschnitten. Röschen werden mit den ganzen Kartoffeln in die Pfanne dazugegeben und mit Thymian, sowie Oregano gewürzt und weitere 5 Minuten gedünstet. Zucchini wird gewaschen und danach in Scheiben geschnitten und in die Pfanne zum anderen Gemüse hinzugefügt, dann ca. 5 Minuten gegart.
5. Das Gemüse wird mit Salz und Pfeffer bestreut.