



# Gemüse aus der Pfanne von Leïla

Mengen für 38 Personen

7.6 Stück Zucchetti

15.2 Stück Rüebli

1.33 kg Broccoli

38 g Oregano

7.6 TL Salz

15.2 EL Öl

3.8 g Pfeffer

3.8 g Thymian

7.6 Stück Pepperoni

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.