

# Kartoffel Gemüsepfanne (Vegetarisch) by Dingo

von Janick Spielmann

Mengen für 18 Personen

Tags: Vegetarisch, Für Zeltlager, Einfach, günstig, Glutenfrei

|                               |   |
|-------------------------------|---|
| 3.6 kg Kartoffeln festkochend | Waschen, in Schnitze schneiden  |
| 2.7 dl Öl                     | in einer Bratpfanne erhitzen und Kartoffeln unter regelmässigen Wenden ca. 20 min knusprig braten |
| 36 g Salz                     | Würzen  |
| 36 g Pfeffer                  | Würzen  |
| 1.17 kg Zucchini (g)          | Halbieren und in Scheiben schneiden, anbraten   |
| 720 g Pepperoni (g)           | In Schnitze schneiden, anbraten, dazugeben  |
| 90 g Frühlingszwiebeln        | In Scheiben schneiden, anbraten, dazugeben  |
| 36 g Bouillion                | dazugeben   |
| 900 g Crème fraiche           |   |
| 36 g Basilikum                | zerhacken und mit Crème fraiche verrühren   |
| 36 g Salz                     | Würzen  |
| 36 g Pfeffer                  | Würzen  |