# Kartoffel Gemüsepfanne (Vegetarisch) by Dingo

von Janick Spielmann

Mengen für 18 Personen

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

| | |
|---|---|
| 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 Zucchetti (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 |