Rezept

Schnelle Gemüsepfanne mit Schafskäse

Ein Rezept von Schnelle Gemüsepfanne mit Schafskäse, am 27.04.2024

Zutaten

- **3** Paprika (je 1 große rote, gelbe und orange Paprikaschote)
- **2** Knoblauchzehen
- **4 EL** Olivenöl
- **1 Bund** Basilikum
- Salz
- **2** kleine Zucchini (à ca. 150 g)
- **2** Zwiebeln
- **8 Zweige** Thymian
- **150 ml** Gemüsebrühe
- **200 g** Schafskäse (Feta)
- Pfeffer

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 240 kcal

Zubereitung

1. Die Paprikaschoten putzen, halbieren, entkernen, waschen und in Rauten schneiden.
2. Die Zucchini putzen, waschen und in Scheiben schneiden.
3. Die Zwiebeln und Knoblauchzehen schälen und Zwiebeln in dünne Spalten schneiden, Knoblauch fein hacken.
4. Thymian abbrausen, trocken schütteln, die Blättchen abzupfen und hacken.
5. Das Öl in einer großen Pfanne erhitzen, Zwiebeln und Knoblauch darin 2-3 Min. dünsten.
6. Das Gemüse dazugeben und bei mittlerer Hitze 3 Min. mitdünsten.
7. Thymian hinzufügen, die Brühe dazugießen und offen 5 Min. weiterdünsten.

8. Inzwischen das Basilikum von den Stielen zupfen, einige Blätter beiseitelegen, den Rest in feine Streifen schneiden.

9. Schafskäse grob zerbröckeln.

10. Das Gemüse salzen und pfeffern, die Basilikumstreifen unterheben.

11. Käse darüberstreuen. Mit übrigem Basilikum garnieren.