Rezept

Spanische Gemüsepfanne

Ein Rezept von Spanische Gemüsepfanne, am 11.11.2026

Zutaten

1	gelbe Paprikaschote
150 g	Kirschtomaten
1	Knoblauchzehe
80 g	Chorizo (ersatzweise Cabanossi)
	Salz
50 g	schwarze Oliven
1	Zucchino (ca. 150 g)
1	Zwiebel
50 g	Manchego-Käse
2 EL	Olivenöl
	Cayennepfeffer

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 440 kcal

Zubereitung

1. Paprika halbieren, waschen, putzen und in Stücke schneiden. Zucchino putzen, in dünne Scheiben schneiden. Tomaten waschen und halbieren. Zwiebel schälen und würfeln. Knoblauch schälen und hacken. Käse grob raspeln. Chorizo in dünne Scheiben schneiden.

2. Öl in einer Pfanne erhitzen, Zwiebel und Paprika 3 Min. andünsten. Zucchini und Knoblauch 2 Min. mitdünsten. Mit Salz und Cayennepfeffer würzen. Tomaten, Chorizo und Oliven unterheben. Käse aufstreuen. Zugedeckt 5 Min. ziehen lassen, bis der Käse geschmolzen ist. Dazu schmecken Spiegeleier und Baguette.