

## Rezept

# Spanische Gemüsepfanne

Ein Rezept von Spanische Gemüsepfanne, am 09.06.2026

## Zutaten

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

## 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. Zucchini 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.