



Kartoffel Gemüsepfanne (Vegetarisch) von Elan

Mengen für 10 Personen

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

2.0 kg Kartoffeln festkochend	Waschen, in Schnitze schneiden
1.5 dl Öl	in einer Bratpfanne erhitzen und Kartoffeln unter regelmässigen Wenden ca. 20 min knusprig braten
20 g Salz	Würzen
20 g Pfeffer	Würzen
650 g Zucchini (g)	Halbieren und in Scheiben schneiden, anbraten
400 g Pepperoni (g)	In Schnitze schneiden, anbraten, dazugeben
50 g Frühlingszwiebeln	In Scheiben schneiden, anbraten, dazugeben
20 g Bouillion	dazugeben
1.0 dl Sojasauce	Beigeben, Ingwer dazugeben, mit curry und limettensaft abschmecken.
3.0 Stück Limetten	
500 g Crème fraiche	
20 g Basilikum	zerhacken und mit Crème fraiche verrühren
20 g Salz	Würzen
20 g Pfeffer	Würzen