



Kartoffel Gemüsepfanne (Vegetarisch) von Elan

Mengen für 40 Personen

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

8.0 kg Kartoffeln festkochend	Waschen, in Schnitze schneiden
6.0 dl Öl	in einer Bratpfanne erhitzen und Kartoffeln unter regelmässigen Wenden ca. 20 min knusprig braten
80 g Salz	Würzen
80 g Pfeffer	Würzen
2.6 kg Zucchini (g)	Halbieren und in Scheiben schneiden, anbraten
1.6 kg Pepperoni (g)	In Schnitze schneiden, anbraten, dazugeben
200 g Frühlingszwiebeln	In Scheiben schneiden, anbraten, dazugeben
80 g Bouillion	dazugeben
4 dl Sojasauce	Beigeben, Ingwer dazugeben, mit curry und limettensaft abschmecken.
12 Stück Limetten	
2 kg Crème fraiche	
80 g Basilikum	zerhacken und mit Crème fraiche verrühren
80 g Salz	Würzen
80 g Pfeffer	Würzen