©tinakocht.de

Gemüsepfanne

- **1 Aubergine**
- **1 Zucchini**
- **1 rote Paprika**
- **100 g Champignons**
- **1 Zwiebel**
- **2 Knoblauchzehen**
- **1 kleiner Bund glatte Petersilie**
- **1 EL Olivenöl**
- **Pfeffer, Salz, Parmesan**
- **Die Auberginen und Zucchini in Scheiben, die Paprika in kleine Würfel schneiden. Champignons halbieren.**
- **Zwiebel und Knoblauch fein würfeln, Petersilie grob hacken.**

Das Öl in der Pfanne erhitzen, Zwiebel und Knoblauchwürfel darin anbraten.

Auberginen, Zucchini, Paprika und Pilze zugeben und unter Rühren ca. 8 Minuten schmoren lassen. Das Gemüse mit Salz, Pfeffer und Petersilie würzen.

Auf einer Platte anrichten mit bspw. einem Basilikumblatt und frisch geriebenem Parmesankäse.