RESTLA-REZEPT



KÜRBIS-KAROTTEN-PFANNE

RESTLA:

- 250 g Kartoffeln
- Gemüsereste

WEITERE ZUTATEN:

- 250 g Kürbis
- 1 Zwiebel
- Möhren
- Tomaten
- 200 g Feta
- Öl
- Gemüsebrühe
- Rosmarin, Salz, Pfeffer

ZUBEREITUNG

- Kürbis waschen, ggf. schälen (Hokkaidokürbis musst du nicht schälen), entkernen und würfeln. Kartoffeln schälen, waschen und in gleich große Würfel schneiden. Zwiebeln schälen und Karotten schrubben oder schälen, beides längs halbieren und in dünne Scheiben schneiden. Kirschtomaten waschen und halbieren. Feta in Würfel schneiden oder zerbröseln.
- Öl in einer Pfanne erhitzen. Kürbis und Kartoffeln darin unter Rühren 5 Minuten dünsten. Karotten und Zwiebeln zugeben und weitere 5 Minuten dünsten. Dann Tomaten hinzufügen und etwas Brühe zugießen. Das Ganze sollte leicht suppig sein.
- Das Gemüse offen köcheln lassen, bis alle Zutaten gar sind und die Flüssigkeit weitestgehend verdampft ist.
- Rosmarin und Feta zum Gemüse geben und einige Minuten mit erwärmen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Eingereicht von Etienne Moussou, Hof