

Bio Zucchini Paprikagemüse



Gern gegessen in:



Kitas



Schulen



Universitäten



Betriebs-
kantinen



Senioren-
einrichtungen

Rezeptur-Nummern im Menü-Manager MM2748

Zutaten für 10 Personen:

	<i>Zutat</i>	<i>Art.-Nr.</i>	<i>Menge</i>
Bio	Zucchini	353489	400 g
	Paprika	465281	800 g
	Pflanzenöl	690935	50 ml
	Salz	70157	Nach Bedarf
Bio	Pfeffer	586772	2 g
	Kräuter der Provence	591810	3 g
Bio	Zucker	586054	20 g

Zubereitung:

1. Zucchini und Paprika waschen, putzen, in mundgerechte Stücke schneiden.
2. Öl in einer Pfanne erhitzen und das Gemüse bei mittlerer Hitze darin braten bis es bissfest ist.
3. Mit Salz, Pfeffer und Kräuter der Provence abschmecken.

Tipp: Um die Referenzwerte im Rahmen der Mittagsverpflegung zu erreichen, empfehlen wir die Kombination dieses Gerichts mit den Kichererbsenbratlingen mit Minzjoghurt, sowie dem Granatapfeljoghurt als Nachspeise.

* Nur national verfügbare Artikel.