

Bunte Gemüsepfanne

Pikantes Pfannengericht mit Mais, Zucchini und Schafkäse.

etwa 2 Portionen  gelingt leicht  bis 20 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

350 g Zucchini
345 g Mais (Abtropfgew.)
100 g Fetakäse
2 EL Speiseöl, z. B.
Sonnenblumenöl
125 g Dr. Oetker Crème fraîche
Gartenkräuter

1 Vorbereiten:

Zucchini waschen, halbieren, vierteln und in dünne Scheiben schneiden. Mais auf einem Sieb abtropfen lassen. Feta in Würfel schneiden.

2 Zubereiten:

Speiseöl in einer Pfanne erhitzen, Zucchinischeiben darin unter Wenden anbraten. Mais und Crème fraîche Kräuter dazugeben und einmal aufkochen. Fetawürfel darübergeben und nach Belieben abschmecken.

Tipps aus der Versuchsküche

- Frisches Baguette dazu servieren.