Bunte Gemüsepfanne mit Schafskäse

Zutaten für 2 Personen

2 rote Zwiebeln
Knoblauch
Kohlrabi in Würfel geschnitten
Möhren in Scheiben geschnitten
Fenchel in Würfel geschnitten
Mangold klein geschnitten
Ein wenig Gemüsebrühe
Salz, Pfeffer, Olivenöl
Schafskäse

ZUBEREITUNG

Möhren,Kohlrabi und Zwiebeln in Öl anbraten.

Nach und nach das andere Gemüse dazu geben und etwas mitbraten lassen.

Dann mit der Gemüsebrühe ablöschen und 5 Minuten köcheln lassen.

Salz, Pfeffer zugeben und abschmecken.

Wenn das Gemüse fertig ist den Schafskäse würfeln und darüber streuen.

Dazu passt ein Baguette mit selbstgemachtem Pesto aus dem Kohlrabi-, Möhren – und Fenchelgrün.

Wir wünschen „ Guten Appetit“

Britta`s Gemüsekiste