

Kartoffel-Gemüse-Pfanne, Rosmarin-Meersalz-Butter

Für 4 Portionen

750 g Drillinge	Salz, Pfeffer	1 rote Paprika
1 gelbe Paprika	250 g Zucchini	1 rote Zwiebel
2 EL Olivenöl	2 Zwg. Rosmarin	1 Knoblauchzehe
1 TL Zitronenabrieb	150 g Meersalzbutte	

Kartoffeln waschen und halbieren. In Salzwasser 5-10 Minuten vorkochen.

Paprika waschen, Kerngehäuse entfernen und das Fruchtfleisch in grobe Stücke schneiden.

Zucchini waschen und in Scheiben schneiden. Zwiebel schälen und in Spalten schneiden.

Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Kartoffeln und Gemüse hinzugeben, rundum anbraten, 10-15 Minuten garen, bis das Gemüse und die Kartoffeln gar, aber noch leicht bissfest sind. Salzen und pfeffern.

Inzwischen Rosmarinnadeln fein hacken. Knoblauch fein reiben. Zusammen mit Zitronenabrieb unter die weiche Butter rühren.

Rosmarin-Meersalz-Butter in Klecksen auf der heißen Kartoffel-Gemüse-Pfanne servieren.

NN am 09. Juli 2026