



Kräuter–Gemüse mit Bratkäse



REZEPT

Zutaten für 2 Portionen:

400g Gemüse (z.B. Zucchini, Karotten, Champignons, Radieschen, Zwiebel, Tomaten, Brokkoli)
100ml Wasser
200g Bratkäse
2 EL Olivenöl
2 EL Frisch gehackte Kräuter
Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Gemüse waschen, Enden abschneiden und klein schneiden. Geschnittenes Gemüse in einer Pfanne kurz mit einem EL Olivenöl anbraten und mit 100ml Wasser ablöschen, mit Salz, Pfeffer und frisch gehackten Kräutern würzen und ca. 5–10 Minuten gar kochen. Den Bratkäse in Scheiben schneiden und mit einem EL Olivenöl in einer Pfanne beidseitig anbraten. Das Kräuter–Gemüse auf warmen Tellern anrichten, den Bratkäse auf dem Gemüse verteilen und mit frischen Kräutern garnieren.

Tipp:

Falls keine frischen Kräuter verfügbar sind, eignen sich auch getrocknete Kräutermischungen, wie z.B. Italienische Kräuter oder Kräuter der Provence.