

Kürbis-Kartoffel-Pfanne mit Rosmarin

FÜR 2-3 PERSONEN

ZUBEREITUNGSZEIT: CA. 25 MINUTEN

VEGETARISCH/VEGAN

300 g Hokkaidokürbis
300 g Kartoffeln
1 Zwiebel
1 Zweig Rosmarin
Öl zum Braten
Salz, Pfeffer und Oregano nach Belieben



Gemüse vorbereiten: Kürbis und Kartoffeln schälen und würfeln. Zwiebel klein hacken.

Zubereitung: Die Zwiebel und in einer Pfanne mit etwas Öl anbraten. Die Kartoffeln und den Kürbis hinzugeben und mit Rosmarin in der Pfanne schwenken. Das Gemüse braten bis es goldbraun und gar ist.

Servieren: Die Kürbis-Kartoffel-Pfanne lässt sich gut abpacken und eignet sich entsprechend für den Schichtdienst zum Mitnehmen oder auch als Beilage zu größeren Mahlzeiten.

VORTEILE FÜR DEN SCHICHTDIENST:

Dieses Gericht ist saisonal, einfach zubereitet und eignet sich hervorragend zum Mitnehmen.

- Schnell zubereitet und leicht in Behältern zu transportieren.
- Nährstoffreich und voller Ballaststoffe durch saisonalen Kürbis