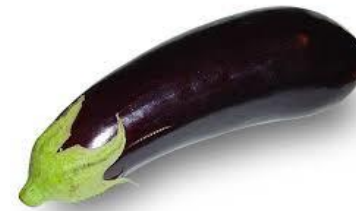
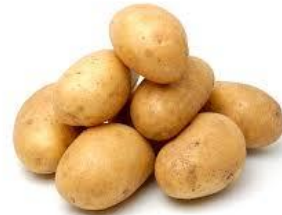


Auberginen-Sellerie-Pfanne mit Bratkartoffeln+Mozzarella

(vegetarisch, einfach, schnell. wenig kcal)

Zutaten für 2 Personen:

- 500g Kartoffeln (vorw. festkochende Kartoffeln)
- 125g Mozzarella
- 40g Geriebener Hartkäse
- 1EL Balsamicocreme
- 1 Aubergine
- 1 Stangensellerie
- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Tomate
- Salz, Pfeffer, Paprika (edelsüß)
- 1 verschiedene Kräuter (Basilikum, Oregano, Majoran, Thymian etc. – was der Garten so hergibt)
- Öl, Salz, Pfeffer



Zubereitung :

- 1) Kartoffeln in 1cm Würfel teilen. 100ml Wasser mit 3EL Öl in eine große Pfanne mit Deckel füllen und salzen. Kartoffeln dazugeben und bei mittlerer Hitze abgedeckt ca. 8min garen, bis sie weich aber noch bissfest sind.
- 2) Aubergine und Tomate in 1cm Würfel schneiden. Sellerie fein würfeln, Knoblauch fein hacken. Zwiebel in feine Streifen schneiden.
- 3) Auberginen- und Selleriewürfel nach der Kartoffelgarzeit in die Pfanne geben und 6-8min scharf anbraten. Dabei gelegentlich umrühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Dann Zwiebel und Tomate hinzufügen und weitere 2min braten.
- 4) Kräuter grob hacken. Ich hab Basilikum genommen und einige Blätter als Deko ganz gelassen. Knoblauch und Kräuter unterrühren und noch 30sek. mitbraten.
- 5) Pfanneninhalt auf tiefen Tellern anrichten, mit Mozzarella toppen (vorher in mundgerechte Stücken zupfen), Basilikum darüber verteilen und mit Balsamicocreme garnieren.



*Guten
Appetit*



