

Zucchini-Topf

2	große Zwiebeln
3	gelbe Spitzpaprika Olivenöl
500 ml	Instantgemüsebrühe
800 g	Kartoffeln
6	frische Salbeiblätter
5	frische Zweige Rosmarin
1	große Zucchini
1 Dose	geschälte Tomaten
3	Scheiben gegrilltes Fleisch
2 Dose	geschnittene Champignons
1 Schuss	Salsa-Soße Salz, Pfeffer

Zwiebeln schälen, Paprika putzen, beides klein schneiden und zusammen in Olivenöl anbraten. Mit Instantgemüsebrühe ablöschen. Kartoffeln schälen, würfeln und mit Salbeiblättern, Rosmarin und Tomaten in den Topf geben. Nach ca. 25 Minuten kleingeschnittene Zucchini zugeben und weitere 15 Minuten köcheln lassen. Gegrilltes Fleisch und Champignons dazugeben. Mit Salz, Pfeffer und Salsa-Soße abschmecken.

Guten Appetit