

Mediterrane Gemüsepfanne mit Kartoffeln

1 kg Kartoffeln
500 g kleine Zucchini
1 Knoblauchzehe
Olivenöl
250 g Kirschtomaten
4 Zweige Rosmarin
Salz und Pfeffer
8 kleine eingelegte Pfefferschoten
Fischfiletstreifen vom Karpfen oder Weißfisch

Kartoffeln pellen, Zucchini längs vierteln, Kartoffeln und Zucchini in kleine Stücke schneiden. Die Knoblauchzehe abziehen und in Scheiben schneiden. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, die Kartoffeln und die Zucchini darin ca. 15 Min. goldbraun rösten. Tomaten, Knoblauch und Rosmarin zugeben und weitere 2 bis 3 Minuten braten. Die Tomaten sollen nicht zerfallen. Die Gemüsepfanne kräftig mit Salz und Pfeffer abschmecken. In der Zwischenzeit die Filetstreifen herstellen und mit der Gemüsepfanne anrichten.