
Typ: Gemüse

Quelle: Graziella (Cilento) und saporietradiz

Bemerkungen:

Zutaten: 200 g Paprika, gelb oder rot
200 g Auberginen (vorzugsweise die langen)
200 g Kartoffeln
Optional: 100 g Stangensellerie
1 Zwiebel
200 g sehr reife Tomaten (alternativ Tomatenstücke in der Kiste)

Optional: 50 g entkernte grüne Oliven (nicht bei Granziella)
Knoblauch (nicht bei Granziella; vielleicht vergessen)

Rezept: Paprika putzen und in Stücke schneiden. Kartoffeln schälen und würfeln.
Aubergine putzen und würfeln. Tomaten enthäuten, Wasser und Kerne weg und würfeln. Zwiebel häuten und in Spalten schneiden. Evtl. Stangensellerie würfeln.

In Pfanne mit heißem Sonnenblumenöl zuerst die Paprika anbraten.
Rausnehmen und die Kartoffeln in derselben Pfanne anbraten. Kartoffeln zu den gebratenen Paprikastücken geben und in derselben Pfanne die Auberginenwürfel anbraten. Danach auch diese zu dem anderen Gemüse. Evtl. Stangensellerie genau so anbraten. Gemüsemischung mit Salz abschmecken.

In einer weiteren Pfanne Olivenöl heiß werden lassen, die Zwiebspalten anbraten (leicht goldbraun). Dann die Tomatenwürfel dazugeben (alternativ Tomatenstücke aus der Kiste). Hier bei Bedarf Knoblauchwürfelchen zugeben. Das angebratene Gemüse dazu und zugedeckt 5 - 10 min köcheln lassen. Evtl. 2 min vor Ende der Kochzeit die entkernten Oliven hinzufügen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Warm oder lauwarm servieren (kann auch aufgewärmt werden).