

# Gemüsemischung mit Zucchini, Tomaten und Pilzen



## Zutaten für zwei Personen:

1 Ecke Butter  
1/2 Zwiebel  
1 mittlerer Zucchini  
1 große Fleischtomate oder zwei normale Tomaten  
125 g Champignons  
Salz, Pfeffer aus der Mühle  
Cayennepfeffer  
Paprikapulver  
Oregano  
150 ml kräftige Hühnerbrühe

1. In einer beschichteten Pfanne Zwiebelwürfel in Butter glasig dünsten. Bei dem Zucchini die Enden abschneiden, längs vierteln und in 1 cm dicke Stücke schneiden. Zugeben und anbraten. Mit 75 ml Hühnerbrühe angießen, auf kleiner Temperatur köcheln lassen.

2. Die Fleischtomate überbrühen, häuten, vierteln, entkernen, würfeln, zugeben und 5 Minuten köcheln lassen.

3. Das Gemüse mit einer Prise Salz, Pfeffer, Paprika süß, Cayennepfeffer sowie etwas Oregano würzen.

4. Ziemlich zum Schluss die in Scheiben geschnittenen Pilze zugeben. Eventuell immer wieder Brühe nachgießen.

## Hinweise:

Am besten die doppelte Menge in einer größeren beschichteten Pfanne zubereiten - dieses Gemüse kann man einen Tag aufheben oder einfrieren.

## Schlagworte:

leicht, Zubereitung ca. 25 min, Beilagen, Gemüse, international

Rezept und Foto: Walter  
Stand 09.01.2023