

Zucchini-Kartoffelpfanne

von Martin Pätzold (kontakt@martin-paetzold.de)

- 5 gekochte Kartoffeln
- 2-3 Zucchini (250g)
- 2 Tomaten
- Salz
- Oregano
- Pfeffer
- Kümmel
- frische Kräuter
- gehackte Mandeln
- Sesam
- Margarine

- Kartoffeln pellen und in Scheiben schneiden.
- Braten und mit Salz, Pfeffer, Oregano und Kümmel würzen.
- Zucchini in Scheiben schneiden.
- Kartoffeln auf Teller verteilen, warmstellen.
- Zucchini in Margarine stark braten und nur mit Salz und Pfeffer würzen.
- Tomaten in Scheiben schneiden.
- Auf die Kartoffeln die Zucchinischeiben legen und darauf die Tomaten.
- Nach belieben gehackte Mandeln, Sesam, Kresse und andere frische Kräuter daraufstreuen.