

GATGH GAP REZEPTE

PFANNENGEMÜSE MIT BALSAMICOGLASUR

Zubereitungszeit 30 min | Für 2 Personen



FOLLOW | COMMENT | LIKE



WWW.GATGHGAP.DE

Zubereitung

- "CATCHCAP-Pfannenspritzschutz" auf eine passende Pfanne (28cm) legen.
- Gemüse in der Pfanne anbraten, Knoblauch hinzufügen und kurz dünsten.
- Balsamico-Essig hinzufügen und köcheln lassen, bis eine glänzende Glasur entsteht.
- Mit frischen Kräutern, Salz und Pfeffer abschmecken.

Zutaten

- Zutaten:
- 1 Aubergine, in Scheiben geschnitten
 - 1 Zucchini, in Scheiben geschnitten
 - 1 Tasse Kirschtomaten
 - 2 Esslöffel Balsamico-Essig
 - 3 Esslöffel Olivenöl
 - 3 Knoblauchzehen, gehackt
 - Frische Kräuter nach Geschmack (z.B. Thymian), gehackt
 - Salz und Pfeffer nach Geschmack

Guten Appetit wünscht Dir

Deine Ebsw



info@catchcap.de



www.catchcap.de



CATCHCAP

Kochen & genießen

CATCHCAP

Kochen & genießen



catchcapspritzschutz



@catchcap.official