

Gemüsefleckerl

Schwierigkeitsgrad: einfach

Zubereitungsdauer: zirka 30 Minuten

Zutaten

450 g Fleckerl

1 Stk. Zwiebel

1 Stange Lauch

5 Stk. Karotten

2 Stk. Bunter Paprika

Olivenöl, Salz, Pfeffer, Petersilie

Zubereitung

1.
Die Fleckerl in Salzwasser bissfest kochen. Abseihen und mit kaltem Wasser abschrecken.
2.
Das Gemüse waschen und schneiden. Zwiebel und Lauch fein schneiden. Karotten in dünne Scheiben schneiden und den Paprika würfelig.
3.
In einer Pfanne das Öl erhitzen und das Gemüse anrösten. Begonnen wird mit dem Zwiebel.
4.
Mit Salz und Pfeffer abschmecken und die Fleckerl untermischen. Petersilie darüber streuen und servieren.

Kochtipps

Die Gemüsefleckerl in eine Auflaufform geben. Ei mit Schlagobers verquirlen und über die Gemüsefleckerl geben. Geriebenen Käse darüber streuen und bei 180°C 10 Minuten im Rohr backen.