

REIZZ-PFANNE

mit Feta

ZUTATEN

- 300 g REIZZ
- 750 ml Gemüsebrühe
- 2 rote Paprika
- 1 Zucchini (ca. 350 g)
- 2 **große** rote Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 250 g Tomaten
- 3 EL Olivenöl
- 1 TL Salz
- 1/4 TL Pfeffer
- etwas Thymian
- etwas Oregano
- 150 g Feta oder Schafskäse, in kleinen Würfel
- 2 EL Petersilie, fein gehackt



ZUBEREITUNG

1. Gemüsebrühe aufkochen
2. REIZZ einrühren und 20-25 Minuten bei mittlerer Hitze garen und anschließend 5 Minuten ruhen lassen
3. Zwiebel in Würfel schneiden
4. Knoblauch fein hacken
5. Paprika, Zucchini und Tomaten würfeln
6. Zwiebel in Olivenöl glasig dünsten + Knoblauch zufügen und leicht anbraten
7. Paprika und Zucchini zugeben und für 6-8 Minuten anbraten
8. Zum Schluss Tomatenwürfel zugeben und unterheben
9. Mit Salz, Pfeffer, Paprika, Thymian und Oregano würzen
10. Den REIZZ ggf. abgießen, zur Gemüsepfanne geben, unterheben und kurz erhitzen
11. Feta klein schneiden
12. Gemüsepfanne mit Feta und gehackter Petersilie servieren