

Vegane Bauernpfanne

CAMPING-REZEPT VON **EXPLORE THE OUTDOORS**

Zutaten für 2 Personen

- 1 rote Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- Chiliöl
- 800 Gramm Kartoffeln
- 500 Gramm Champignons
- 250 Gramm Stangenbohnen
- Lauchzwiebeln
- 2 Maiskolben
- Optional: (vegane) Bratwürstchen
- Salz, Pfeffer und Petersilie zum Würzen

Zubereitung

- 1.** Die rote Zwiebel und den Knoblauch klein hacken und (am besten über Nacht) in etwas Chiliöl einlegen.
- 2.** Kartoffeln, Pilze und Bohnen in kleine Würfel schneiden.
- 3.** Die Zwiebeln und den Knoblauch kurz anschwitzen. Dann die Kartoffelwürfel dazugeben und anbraten.
- 4.** Wenn die Kartoffelwürfel fast durch sind, das restliche Gemüse dazugeben und mitbraten.
- 5.** Ab und zu umrühren.
- 6.** Mit Salz, Pfeffer und Petersilie abschmecken und kurz zur Seite stellen.
- 7.** Die Maiskolben und ggf. die Würstchen in etwas Öl anbraten.