



# Gemüsepfanne mit Garnelen

## Zutaten

- 1/2 Aubergine
- 1/2 Zucchini
- 2 Karotten
- 3 Tomaten
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 EL Olivenöl
- 50g Schafskäse
- 100g Garnelen
- Kräuter der Provence, Pfeffer

## Zubereitung

Gemüse putzen und in kleine Würfel schneiden. Zwiebel und Knoblauch schälen und fein würfeln, in 1 EL Öl glasig dünsten. Gemüse, Schafskäse und Garnelen dazugeben und unter Rühren köcheln, bis die Garnelen gar sind. Mit Kräutern der Provence und Pfeffer abschmecken.

Pro Portion ca. 359kcal, Kh: 35g, F: 18g, E: 37g