



# Wedges Pfanne

## ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

600 g	KADI Paprika Wedges
1	Dose Kidneybohnen
Einige	Cherry Tomaten
1	Zucchini
100 g	Fetakäse
	Salz
	Pfeffer
	Rosmarin
2 EL	Tomatenmark
2	Knoblauchzehen

## ZUBEREITUNG - CA. 30 MINUTEN

KADI Paprika Wedges gemäss Packungsanleitung zubereiten.

In einer Pfanne etwas Olivenöl erhitzen, Zucchini grob würfeln und in die Pfanne geben, kurz anbraten. Währenddessen Knoblauch hacken und in die Pfanne geben. Tomatenmark dazugeben und rösten. Tomaten vierteln und zu den anderen Zutaten in die Pfanne geben. Rosmarin zupfen und darüberstreuen.

Kidneybohnen abspülen, Fetakäse würfeln. Alles mit den fertigen Paprika Wedges zu den anderen Zutaten in die Pfanne geben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.



Hier sind unsere Produkte erhältlich:  
[b2c.kadi.ch/einkaufen/store-locator](https://b2c.kadi.ch/einkaufen/store-locator)