



# Poêlée de Wedges

## INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

600 g	de KADI Paprika Wedges
1 boîte	de haricots rouges
Quelques	tomates cerises
1	courgette
100 g	de feta
	sel
	poivre
	sarriette
2 CS	de concentré de tomate
2	gousses d'ail

## PRÉPARATION - ENV. 30 MINUTES

Préparer les KADI Paprika Wedges conformément aux instructions sur le paquet.

Faire chauffer un peu d'huile d'olive dans une poêle et y faire revenir brièvement la courgette en gros dés. Pendant ce temps, hacher l'ail et l'ajouter à la poêle. Ajouter le concentré de tomates et faire revenir. Couper les tomates en quatre et les ajouter aux autres ingrédients dans la poêle. Hacher la sarriette et la répartir dessus.

Rincer les haricots rouges, couper la feta en dés. Ajouter tout avec les paprika wedges aux autres ingrédients dans la poêle. Saler et poivrer.



Nos produits sont disponibles ici :  
[b2c.kadi.ch/fr/acheter/store-locator](https://b2c.kadi.ch/fr/acheter/store-locator)