



**Bunte Gemüsepfanne mit Bad Nauheimer Bier  
«ERNST»  
gebratenen Wetterauer Ziegenkäse.**



**Zutaten für 4 Personen**

50 g Zwiebeln, rot, geviertelt, in Scheiben

40 ml Olivenöl,

450 g Paprika, gelb, grün, rot, in kleines Würfeln

Meersalz, Chili-Pfeffer,

Safran Pulver

100ml Bad Nauheimer Bier «ERNST»

150 g Zucchini, grün, gelb (kleine Früchte) in Würfeln

150 g Auberginen (kleine Früchte) in Würfeln

100ml Bad Nauheimer Bier «ERNST»

50 ml Gemüsebrühe, gekocht

Knoblauch, frisch nach Bedarf  
100 g Tomaten, klein in Viertel  
100 g Berglinsen, schwarz, (5-8 Minuten vorgekocht)  
Thymian, Basilikum, Blattpetersilie  
320 gr Wetterauer Ziegenkäse, frisch,  
Kräuter der Saison  
1 Stück Ei, 60 Gramm  
40 gr Panierbrot, gerieben  
40 gr Butter  
100 ml Bier, warm, **Bad Nauheimer Bier «ERNST»**  
Essbare Blüten vom Markt

### **Zubereitung**

1. Die rote Zwiebel in Olivenöl anbraten, die Paprikawürfel dazu geben und mitbraten, dann mit Meersalz und Chilipfeffer würzen. Safran dazu, gut verteilen und mit dem **Bad Nauheimer Bier ERNST** ablöschen, weitere 5 Minuten köcheln.
2. Die Zucchini unterheben 5 Minuten mitgaren. Auberginen dazu und mit **Bad Nauheimer Bier ERNST** sowie etwas Gemüsebrühe auffüllen und weitere 5 Minuten köcheln lassen.
3. Mit Knoblauch und Tomatensugo auffüllen die vorgegarten schwarzen Berglinsen dazu, ziehen lassen, zum Schluß mit dem Thymian, Basilikum und der Blattpetersilie abrunden.
4. Den Wetterauer Ziegenkäse, mit Kräutern belegen und mit Ei und Panierbrot panieren, dann in Butter langsam braten.

### **Serviertipp:**

Die Gemüsepfanne mit den Linsen gefällig in einem tiefen oder länglichen Teller anrichten, den gebackenen Ziegenkäse darauf legen ,mit erwärmten **Bad Nauheimer Bier ERNST** beträufeln , garniert mit Essbaren Blüten der Saison



### **Weitere Serviertipps**

- Dazu serviert man Fladenbrot, Weißbrot, Kartoffeln in der Schale
- Geht auch mit Lamm oder Ziegenfleisch

### **Produkte der fair gehandelten Lebensmittel in Bad Nauheim**

- Meersalz, Chili-Pfeffer,
- Gelbwurz im Safran Pulver
- Olivenöl

**Viel Spaß beim Kochen und Genießen**

**Ihr Rolf Unsorg**