

Low-Carb Zucchini-Pfanne vom Grill – Nomad Tags

Eiweißreiches Campinggericht ohne viele Kohlenhydrate

Zutaten

2 große Zucchini
200 g Hähnchenbrust oder Speck
1 Paprika
1 kleine Zwiebel
100 g Grillkäse oder Feta
2 EL Olivenöl
Salz, Pfeffer, Paprikapulver, Knoblauch

Zubereitung

1. Zucchini in Scheiben schneiden, Fleisch würfeln.
2. Öl in Pfanne erhitzen.
3. Fleisch anbraten, dann Gemüse zugeben.
4. Würzen und ca. 10 Minuten braten.
5. Käse darüberstreuen und kurz schmelzen lassen.

Nomad Tags – draußen schmeckt's besser.