

# Wok-Gemüse

## Zutaten für 4 Personen

200 g	Zucchini
1 Zehe/n	Knoblauch, ganz und geschält
200 g	Fenchelknollen
100 g	Paprika, rot
100 g	Paprika, gelb
50 g	rote Zwiebeln
1 Zweig/e	Rosmarin
50 ml	Olivenöl
90 ml	Gemüsebrühe
etwas	grobes Salz, Pfeffer



## Rezeptinformationen

### Vorbereitung:

0 Stunden 15 Minuten

### Zubereitung:

0 Stunden 25 Minuten

### Schwierigkeit:

Mittel

### Zusätzliche Informationen

ca. 10 Minuten

### Hilfsmittel:

Weber Wok

### Methode:

Indirekt

## Zubereitung

Zucchini, Fenchel und Paprika in 1 cm breite Streifen schneiden. Zwiebeln und Knoblauch in 0,5 cm große Würfel schneiden. Nun Öl in den heißen Wok geben, warten bis das Öl leichte Schlieren zieht. Jetzt das ganze Gemüse in den Wok geben und bissfest anschwitzen. Nach rund 2 Minuten den Rosmarin zugeben. Das Gemüse mit Brühe, Salz und Pfeffer abschmecken.