



Eintopf des Südens

Schmeckt Klein und Groß, man sollte es einfach ausprobieren

Kartoffeln und Gemüse in angegebener Reihenfolge in Stücke schneiden und in einem Topf schichten. Jede Lage mit Salz, Pfeffer und klein gehacktem Knoblauch würzen. Mit Olivenöl und Brühe übergießen. Den Topf mit dem Deckel verschließen. Auf die Herdplatte setzen und bei mäßiger Hitze ca. 30 Minuten kochen lassen.

Man kann diesem Eintopf zu kurz gebratenem Fleisch oder zu dünnen, panierten Schnitzeln essen, oder nur so.

Schmeckt wunderbar auch kalt, wenn davon noch Reste übrig bleiben sollten.

Arbeitszeit	ca. 25 Minuten
Gesamtzeit	ca. 25 Minuten
Schwierigkeitsgrad	normal
Kalorien p. P.	ca. 633



Zutaten für 4 Portionen:

500 g Kartoffel(n)

500 g Möhre(n)

500 g Zwiebel(n)

500 g Paprikaschote(n)

500 g Tomate(n)

6 Knoblauchzehe(n), oder mehr

200 ml Olivenöl

100 ml Gemüsebrühe

Rezept von: Dana22