

One-Pot-Gemüse Eintopf mit Knoblauch-Käse-Brot

Gesamtzeit: 30 min.

Portionen: 4



Zutaten:

- 1 Zwiebel
- 3 Knoblauchzehen
- 0,5 Zucchini
- 1 Aubergine
- 0,5 gelbe Paprika
- 0,5 rote Paprika
- 1 kleiner Fenchel
- 2 EL Olivenöl
- 4 EL Tomatenmark
- 2 EL Italienischer Essig (z. B. Aceto Balsamico di Modena I.G.P. oder D.O.P.)
- 1 Schuss Rotwein
- 600 g Tomaten, gehackt
- 1 TL Paprika, edelsüß
- Pfeffer
- Salz
- 1 Dose Kidneybohnen
- 2 EL Butter
- 1 frisches Baguette
- 150 g geriebener Bergkäse
- 2 Debreziner Würstchen (optional)

Anweisungen:

Die Zwiebel und eine Knoblauchzehe schälen und hacken. Die Zucchini, die Aubergine, die Paprika und den Fenchel waschen, putzen und kleinschneiden.

Die Zwiebelstückchen in einem heißen Topf mit dem Öl glasig dünsten. Das restliche Gemüse und den Knoblauch dazugeben und leicht anbraten.

AnschliWirsing Eintopf mit Kaminwurzelbend das Tomatenmark, den Balsamico Essig und den Rotwein hinzugeben.

Die gehackten Tomaten in den Topf geben, mit 200 ml Wasser angießen und bei geschlossenem Deckel ca. 30 Minuten köcheln lassen.

Bei Bedarf noch Flüssigkeit nachgießen.

Die Kidneybohnen abgießen und mit in den Topf geben. 2 Knoblauchzehen schälen und leicht anquetschen. Die Butter in einem Topf oder einer Pfanne schmelzen und die Knoblauchzehen dazugeben.

Das Baguette in Scheiben schneiden. Die Brotscheiben in der aromatisierten Butter von beiden Seiten zart hellbraun anrösten.

Die gerösteten Baguettescheiben gleichmäßig auf dem Gemüseeintopf verteilen und mit dem geriebenen Käse bestreuen.

Den Gemüseeintopf im vorgeheizten Ofen bei 250 °C Ober- und Unterhitze (230 °C Umluft) oder mit Grillfunktion ca. 5 Minuten goldbraun überbacken.

Tip: Debreziner Wurst in Stücke schneiden, etwas anbraten und unter das Gemüse mischen.