

# SCHINDL'S



## FRISCHGEMÜSEKISTE

### REZEPT DER WOCHE

#### Französischer Gemüseeintopf

##### Zutaten für 4 Personen



8-9 Kartoffeln	500ml Suppenbrühe
1 Zucchini	2 EL Öl
1 Paprika	1 Zwiebel
¼ Sellerie	1 Knoblauchzehe
2-3 Tomaten	1-2 EL Sauerrahm
1 Dose passierte Tomaten	2 TL Creme fraiche
	Kräuter der Provence, Salz und Pfeffer zum Würzen
	Petersilie zum Garnieren

Gemüse würfelig schneiden. In einem Topf Öl heiß werden lassen. Die klein geschnittene Zwiebel, Knoblauch und Kartoffeln andünsten und mit Kräutern der Provence (Thymian, Rosmarin) würzen. Anschließend das restliche Gemüse hinzufügen und schwach 10 Minuten weiter köcheln lassen. Danach mit pürierten Tomaten und der Gemüsebrühe das Ganze ca. 20 Minuten eindicken und nochmals aufkochen lassen.

Mit Petersilie bestreuen, mit Salz und Pfeffer würzen und mit Sauerrahm und Creme Fraiche abschmecken. **Tipp:** Je nach Belieben können auch Schinkenwürfel in den Eintopf gegeben werden!

Bon Appetit!