



Sommereintopf

Schritte: 8

Schwierigkeitsgrad: Mittel

Zutaten

4 Portionen

800 g	Tomaten	400 g	Paprika
300 g	Zwiebeln	100 ml	Olivenöl
2 TL	Salz		Pfeffer
1	kleine Zucchini	1	kleine Aubergine

Zubereitung

Zubereitung

Stelle zuerst einen Topf mit Wasser auf und bring diesen zum Kochen. Nun ritzt Du in die Haut der Tomaten auf der gegenüberliegenden Seite der Rispe ein Kreuz. Die Tomaten dann für ca. eine Minute im kochenden Wasser blanchieren und direkt kalt abschrecken. So lässt sich die Haut der Tomaten ganz einfach abziehen.

Die geschälten Tomaten in Würfel schneiden.

Nun bringst Du das restliche Gemüse in Form. Die Zwiebeln, Zucchini und Aubergine in Würfel, die Paprika in Streifen schneiden.

Erhitze in einem großen Topf das Olivenöl und dünste die Zwiebeln glasig an und gebe dann die Paprika dazu. Verrühre alles gut miteinander und lasse es 15 Minuten mit geschlossenem Deckel köcheln.

Gebe nun die Zucchini, Auberginen und Tomaten dazu, rühre wieder alles gut durch und lasse es weitere 30 Minuten einkochen. Dabei solltest Du gelegentlich umrühren.

Schmecke mit Salz und Pfeffer ab, nehme den Topf vom Herd und lasse alles eine halbe Stunde mit geschlossenem Deckel ruhen. Mit frischer Petersilie garnieren und genießen.