

Italienische Rezepte

Neapolitanischer Gemüsetopf

Gattung: Eintopf, Gemüse, Italien, Suppe, Vegetarisch

| | | | |
|-------|------------------------|----------|--------------------------|
| 1 | Aubergine | 300 g | Zucchini |
| 1/2 | Chilischote | 1 | Dose/n Geschälte Tomaten |
| 300 g | Zwiebeln | 1/2 Bund | Basilikum |
| 1 | Stange Staudensellerie | 5 | Essl. Olivenöl |
| 1 | Rote Paprikaschote | | Salz |
| 500 g | Kartoffeln | | Gemüsebrühe od. Weißwein |

Die Aubergine waschen und trocken tupfen. Die Stängelansätze abschneiden und die Frucht ungeschält in mundgerechte Würfel schneiden. Die Chilischote der Länge nach aufschlitzen, entkernen und fein hacken.

Die Zwiebeln schälen und in Ringe schneiden. Die Selleriestange putzen, waschen und in Scheiben schneiden. Die Paprikaschoten halbieren, von den Kernen und weißen Rippen befreien und waschen. Die Schotenhälften in dünne Streifen schneiden.

Die Kartoffeln schälen. Die Zucchini waschen, trocken tupfen und die Stielenden abschneiden. Kartoffeln und Zucchini in mundgerechte Würfel schneiden.

Die abgetropften Tomaten durch ein Sieb passieren. Das Basilikum waschen, trocken schütteln und die abgezupften Blättchen fein hacken.

Das Olivenöl in einem Schmortopf erhitzen. Die Zwiebelringe darin hellgelb andünsten. Die Selleriestücke und das Basilikum dazugeben und alles 1 bis 2 Minuten mitdünsten. Das Tomatenmus zum Sellerie geben und alles zum Kochen bringen. Das übrige Gemüse sowie die Chilischote darunter rühren und alles mit Salz bestreuen. Den Eintopf zugedeckt bei schwacher Hitze 30 bis 35 Minuten köcheln lassen. Dabei hin und wieder umrühren. Falls der Eintopf zu sehr eindickt, etwas Gemüsebrühe oder Weißwein an gießen.

Dazu schmeckt am besten frisches Stangenweißbrot.