

## Gemüse Eintopf nach französischer Art

Appetit auf schmackhaften Gemüse Eintopf nach französischer Art? In diesem Rezept kommen die Gewürze und Kräuter der Provence zum Einsatz.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 15 min

**Koch/Backzeit:** 15 min

**Gesamtzeit:** 30 min



### Zutaten

280 g	Auberginen
340 g	<a href="#">Tomatensauce</a> (mit Basilikum)
260 g	Zucchini
1 Stk.	Knoblauchzehe
4 TL	Kräuter (der Provence)
4 EL	Olivenöl
2 Stk.	Paprikaschoten
1 Prise	<a href="#">Pfeffer</a>
0.5 TL	<a href="#">Salz</a>
0.5 TL	Thymian
4 Stk.	Schalotten

### Zubereitung

1. Die Zucchini und Melanzani des Gemüse Eintopfes nach französischer Art waschen und gründlich abputzen. Gemüse in 2 Zentimeter große Stücke schneiden. Gelbe Paprikaschoten säubern und hälften. Kerngehäuse vollständig entfernen und die Paprikahälften waschen. In mundgerechte Stücke würfeln.
2. Öl in der Pfanne heiß werden lassen. Schalotten und Knoblauchzehe abziehen und fein zerhacken, anschließend im heißen Öl dünsten. Paprika, Zucchini und Melanzani in der Pfanne gemeinsam mit Schalotten und Knoblauch 5 Minuten braten. Das Gemüse mehrere Male wenden.

3. Tomatensauce mit Basilikum einrühren. Den Eintopf aufkochen lassen.
4. Die Tiefkühlkräuter der Provence, Thymian, Pfeffer und Salz hinzufügen. Die Pfanne mit einem Deckel verschließen und 10 Minuten bei leichter Hitze ziehen lassen.
5. Den Gemüseintopf in vorgewärmten Schalen servieren.

## **Tipp**

Eine typisch provenzalische Beilage zu dem Gemüseintopf nach französischer Art sind die selbstgemachten Polentanocken.