



## **Mediterraner Eintopf**

### Zutaten für 4-5 Personen:

- 4 Kartoffeln
- 2 Knoblauchzehen
- ½ Bund Frühlingszwiebeln
- 1 rote + 1 gelbe Paprikaschote
- 1 Zucchini
- 1 Bund Suppengrün
- 3 EL Olivenöl
- 200 g Chorizo
- 400 g Tomatenstücke (aus der Dose)
- 2 EL Tomatenmark
- 2-3 EL „rische's Reise ans Mittelmeer“
- 1 EL Weißweinessig
- 800 ml Gemüsebrühe

### Zubereitung:

- Kartoffeln schälen, waschen und in kleine Würfel schneiden.
- Knoblauch putzen und fein hacken.
- Frühlingszwiebeln waschen und in feine Ringe schneiden, den weißen und grünen Teil der Frühlingszwiebeln trennen.
- Paprika, Zucchini und Suppengrün putzen, waschen und in mundgerechte Stücke schneiden.
- Chorizo würfeln.
- Olivenöl in einem großen Topf erhitzen und Chorizowürfel mit Knoblauch und dem weißen Teil der Lauchzwiebeln anbraten.
- Restliches Gemüse und Kartoffelwürfel hinzugeben und 5 Minuten unter Rühren garen.
- Tomatenmark zufügen und kurz anschwitzen.
- Tomatenstücke, „rische's Reise ans Mittelmeer“, Weißweinessig und Gemüsebrühe angießen und bei geschlossenem Deckel ca. 30 Minuten köcheln lassen.
- Zum Schluss den grünen Teil der Frühlingszwiebeln dazugeben und servieren.