

DOMÄNE-EINTOPF

Zutaten

- ca. 1 kg Gemüse der Saison
- 2 Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Esslöffel Rapsöl
- 1,5 Liter Wasser
- 2 Lorbeerblätter
- Gewürze
- Salz & Pfeffer



So geht's

1. Putze und wasche das Gemüse gründlich.
2. Schäle die Zwiebeln und den Knoblauch und schneide beides in kleine Würfel. Sammle beides in einer Schüssel.
3. Schneide das Gemüse in mundgerechte Stücke. Sammle alles in einer weiteren Schüssel.
4. Brate in einem Topf den Knoblauch und die Zwiebeln mit 1 EL (Esslöffel) Rapsöl an.
5. Nun kommt das Gemüse in den Topf. Brate alles für weitere 4 Minuten an. Rühre dabei immer wieder um, damit nichts anbrennt.
6. Gieße alles mit 1 Liter heißem Wasser auf und füge ca. 1,5 TL (Teelöffel) Salz und die zwei Lorbeerblätter hinzu.
7. Nun muss das Gemüse für ca. 20 Minuten köcheln. Ab und an muss umgerührt werden.
8. Am Ende wird mit Salz, Pfeffer und den anderen Gewürzen abgeschmeckt. Wie das geht, siehst du hier:

1



Probier-Löffel

2



Verteil-Löffel

3



Verteil-Löffel
nicht
ablecken!

**Pesto auf Probier-Löffel
verteilen und schmecken**