

## Griechischer Kartoffel-Gemüse-Topf

### Für 2 Portionen

2 EL Olivenöl	1 Zwiebel	1 Knoblauchzehe
2 TL Tomatenmark	50 g Speck, durchw.	100 g Bohnen, grüne
2 m.-große Kartoffeln	1 Paprikaschote, gelb	1 Paprikaschote, rot
1 Tomate	3 EL Weißwein	1 TL Thymian
1 Lorbeerblatt	Salz, Pfeffer	Petersilie
Gemüsebrühe		

Öl im Topf erhitzen.

Zwiebeln abziehen und fein würfeln.

Knoblauch schälen und grob hacken. Beides im Öl glasig anschwitzen.

Tomatenmark zugeben und kurz mitrösten. Speck würfeln und zufügen.

Zuerst die grünen Bohnen, dann die Kartoffeln in den Topf füllen.

Paprikaschoten und Tomate putzen bzw. schälen, würfeln und dazugeben.

Ab und zu umrühren und alles mit Wein ablöschen.

Thymian, Lorbeerblatt dazugeben und knapp mit Gemüsebrühe aufgießen.

Salzen, pfeffern und zugedeckt 20 - 30 Minuten köcheln (je nachdem, wie bissfest man das Gemüse mag).

Petersilie waschen und hacken. Am Ende den Eintopf abschmecken und mit Petersilie bestreuen.

NN am 15. Juli 2025