

Italienischer Eintopf

350 g Mett

1 Zehe/n Knoblauch, 2 m.-große Zucchini

1 Zwiebel, 5 m.-große Kartoffeln

1 Aubergine, 2 Paprikaschoten, rot

1 Dose/n Tomate(n), (850 ml)

Öl (Olivenöl)

2 Chilischoten, getrocknet

Öl (Olivenöl)

Salz, Parmesan, frisch gerieben

Zubereitung

Das Mett mit den durchgepressten Knoblauchzehen und der Zwiebel in Olivenöl anbraten. Das in Würfel geschnittene rohe Gemüse zugeben und kurz mitdünsten. Die Tomaten und die zerbröselten Chilischoten zugeben, großzügig salzen und bei mittlerer Flamme mit geschlossenem Deckel ca. 30 Minuten kochen lassen. Ab und zu umrühren. Evtl. frisch geriebenen Parmesan dazu reichen.