

# Spanischer Eintopf

500 g Kartoffeln

500 g Zwiebel(n)

500 g Paprikaschote(n)

500 g Tomate(n)

6 Zehe/n Knoblauch, oder mehr

300 ml Öl (Olivenöl)

Salz

Pfeffer

## Zubereitung

Kartoffeln und Gemüse in angegebener Reihenfolge in größere Stücke schneiden und in einen Topf schichten. Jede Lage mit Salz, Pfeffer und kleingehacktem Knoblauch würzen. Mit dem Olivenöl übergießen. Den Topf mit einem Deckel verschließen. Auf die Herdplatte setzen und bei mäßiger Hitze kochen lassen, ca. 30 Minuten. Die Zutaten werden im eigenen Saft gar. Man kann diesen Eintopf zu kurzgebratenem Fleisch oder, wie wir es lieben, zu dünnen, panierten Schnitzelchen essen. Schmeckt wunderbar auch kalt, wenn davon noch Reste übrig bleiben sollten.

Guten Appetit!