



„Blauer Salon“ Bürgerhaus Vorwerk-Falkenfeld /Elmar-Limberg-Platz 4/I.OG/23554 Lübeck

kochbuchbibliothek-sh@gmx.de * www.gemeinsamtafeln.com * 0171-9073606 * 

Festes Treffen: Dienstag ab 10.00 Uhr und nach Absprache/Veranstaltung

Italienischer Gemüseintopf... auch eine Idee für Gruppen

Zutaten für 15 Portionen

140 Gramm Tomaten (getrocknet), 3 mittelgroße Stangen Lauch, 700 Gramm Knollensellerie, 800 Gramm Möhren, 5 Knoblauchzehen, 17½ Esslöffel Olivenöl, 1000 Gramm Erbsen (geschält, getrocknet), 5 Liter Gemüsebrühe, 500 Gramm Cocktail/Kirschtomaten, Salz, Pfeffer, 5 Teelöffel Bio-Orangenschale (fein abgerieben), alternativ Orangenöl, , 5 Stiele Basilikum, 30 Salbeiblätter,
20 Esslöffel Aceto Balsamico (auf die Kräuter kann verzichtet werden, oder je nach Saison getauscht werden)

Zubereitung

- Getrocknete Tomaten mit kochendem Wasser übergießen und 10 Min. einweichen
- Lauch putzen, längs halbieren, gründlich waschen
- Sellerie und Möhren putzen und schälen.
- Lauch, Sellerie und Möhren in 1 cm große Stücke schneiden
- Knoblauch in feine Scheiben schneiden
- Getrocknete Tomaten abgießen, abtropfen lassen und würfeln
- 3 El Öl in einem großen Topf erhitzen
- Lauch, Sellerie, Möhren, Knoblauch und Tomaten zugeben und bei mittlerer Hitze ca. 7 Min. mitdünsten
- Erbsen zugeben
- 2 Liter Brühe zugießen und aufkochen
- Gemüseintopf zugedeckt bei mittlerer Hitze 45-50 Min. garen, bis die Erbsen weich sind
- Restliche Brühe zugießen
- Cocktail/Kirschtomaten halbieren, in den Eintopf rühren, 2 Min. mit garen
- Eintopf mit Salz, Pfeffer und Orangenschale würzen
- Basilikumblätter fein schneiden, untermischen
- 4 Esslöffel Öl in einer Pfanne erhitzen. Salbeiblätter darin 1 Min. braten, auf Küchenpapier abtropfen lassen
- Eintopf mit Salbeiblättern bestreuen, mit Balsamico beträufelt servieren.

Dazu passen gebratene Bratwurst-,oder Sucukscheiben, Brötchen oder Focaccia