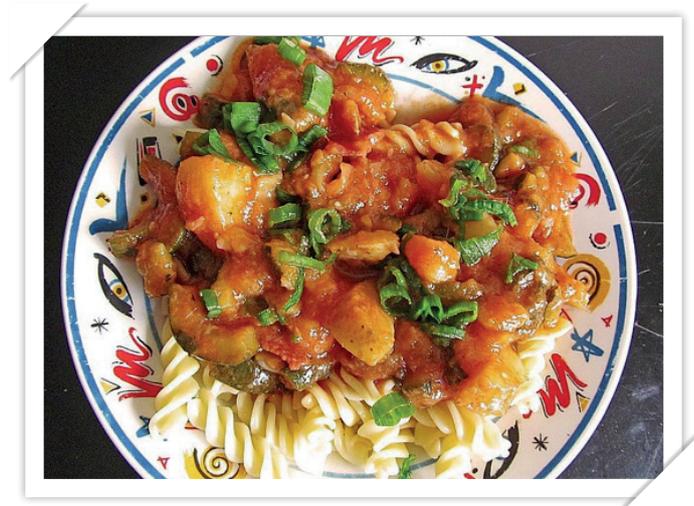


Mediterraner Eintopf mit Nudeln

Zutaten für 4 Portionen

1 kg Zucchini
1 große Zwiebel
300 g Kartoffeln
40 g Salami
5 EL Rapsöl oder
Sonnenblumenöl
1 Knoblauchzehe
1 Lorbeerblatt
1 Frühlingszwiebel
500 g Tomatenpüree
500 g Nudeln (Spirelli)
Salz und Pfeffer
Kräuter der Provence
200 ml Wasser
Parmesan oder Emmentaler
zum Drüberstreuen



Zubereitung

Zucchini, Zwiebel, Salami und Kartoffeln in mittelgroße Würfel, die Frühlingszwiebel in kleine Scheiben schneiden.

In einem großen Topf Salami und Zwiebel in reichlich Öl anbraten, Zucchini dazugeben und unter mehrmaligem Umrühren etwa fünf Minuten anbraten, bis alles rundum Farbe angenommen hat. Dann Kartoffeln, das Lorbeerblatt und die gepresste Knoblauchzehe, je ca. einen Teelöffel Salz und Kräuter der Provence dazugeben. Mit ca. 200 ml Wasser ablöschen, umrühren und den Bodensatz lösen.

Auf mittlerer Hitze mit Deckel 15 - 20 Minuten köcheln lassen, bis alles gar ist. Kurz vor Ende der Garzeit das Tomatenpüree hinzufügen und etwas mitköcheln lassen.

In der Zwischenzeit die Nudeln in Salzwasser kochen. Sobald sie gar sind, abgießen und auf einem Teller anrichten. Den Eintopf darüber gießen, mit den geschnittenen Frühlingszwiebelscheiben garnieren und nach Belieben mit Parmesan oder geriebenem Emmentaler servieren.