



Bilder: freepik.com – macrovector, privat

# Mediterraner

# Eintopf

Lauras Familie liebt die mediterrane Küche. So ist aus ihren Lieblingszutaten ein selbst kreierte Gericht entstanden. „Wir kochen den Eintopf regelmäßig und holen uns so immer wieder ein bisschen Italien nach Hause“, schwärmt Laura Bohley, Mitarbeiterin GIS Kompetenzzentrum bei den Stadtwerken Langen.



## Zutaten

- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 2-4 Salsiccia
- 2 kleine Zucchini
- 2 Tomaten
- 1 kleine Fenchelknolle mit Fenchelgrün
- 500 g Tortellini (vorkochen, Füllung nach Belieben, z. B. Käse oder Tomate)
- Olivenöl
- Ein wenig Rotwein (alternativ ein wenig flüssige Gemüsebrühe)
- Kleiner frischer Rosmarinweig
- Salz, Pfeffer, Italienische Kräuter
- Parmesan zum Bestreuen

## Anleitung

Zwiebel und Knoblauch kleinschneiden, die Salsiccia in Scheiben schneiden und in einen großen Topf mit Olivenöl geben. Wenn Salsiccia, Knoblauch und Zwiebeln leicht angebraten sind, kommt das gewürfelte Gemüse dazu. Das Ganze wird mit ein wenig Rotwein bzw. Gemüsebrühe abgelöscht und mit den Gewürzen nach Belieben verfeinert.

Der Rosmarinweig kann im Ganzen dazugegeben werden und wird für den Geschmack mitgekocht. Für 15-20 Minuten köcheln lassen und gelegentlich umrühren. Die vorgekochten Tortellini kommen ganz am Ende dazu.

Auf dem Teller serviert, wird noch ein wenig Parmesan über das Gericht gerieben. Buon appetito!



Dieses Rezept finden

Sie auch online:

[zusamme.de/rezepte](https://zusamme.de/rezepte)