



GEWÜRZ WERKSTATT

arte in cucina

Provençalischer Gemüseeintopf mit Lavendel

Zutaten für 4 Personen:

- 1 Zwiebel
- 2 EL Olivenöl
- 1 gelbe Paprika
- 2 mittelgroße Zucchini
- 1 kleine Aubergine
- 4 reife Tomaten
- 1 l Gemüsebrühe
- ¼ l trockener Rotwein
- Salz und Pfeffer, aus der Gewürzmühle
- 1 EL Lavendelblüten
- 4 EL Crème fraîche

Zubereitung:

Die Zwiebeln schälen und in feine Würfel schneiden. Gemüse säubern und in mundgerechte Stücke schneiden. Paprika und Auberginen eher kleiner, Zucchini etwas größer, da sie unterschiedliche Garzeiten haben. Tomaten überbrühen, häuten und vierteln.

Zwiebeln und Auberginenstücke in Olivenöl andünsten, nach 5 Minuten die Paprikastücke, dann die Tomatenviertel untermischen. Gemüse gut vermischen, mit dem Rotwein ablöschen und mit der Gemüsebrühe aufgießen.

Bei kleiner Hitze ca. 7 Minuten köcheln lassen, dann Zucchinistücke und Lavendelblüten in den Eintopf geben und nochmal 5 Minuten garen, die Zucchini sollten noch Biss haben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Gemüseeintopf mit einem Klecks Crème fraîche und ein paar Lavendelblüten servieren.