



beleaf Eintopf mit Crème fraîche



Rezept für 10 Portionen
Zubereitungszeit: 45 Min.

Zutaten

Etwas	pflanzliches Öl / Fett
150 g	Zwiebel, gehackt
4 Stk.	Knoblauchzehen, gehackt
250 g	rote Paprika, in kleinen Stücke
250 g	gelbe Paprika, in kleinen Stücke
300 g	Aubergine, in kleinen Würfeln
250 g	Zucchini, in kleinen Würfeln
400 g	Dose gehackte Tomaten
2 EL	Rosmarin, gehackt
1 TL	geräuchertes Paprikapulver
1 TL	gemahlener Kreuzkümmel
3 Lt.	Gemüsebrühe
	Salz, Pfeffer
450 g	beleaf Creme fraîche Alternative

Zubereitung

1. In einem großen Topf das pflanzliche Fett bei mittlerer Hitze erhitzen. Die Zwiebeln und den Knoblauch hinzufügen und 3-4 Minuten anbraten.
2. Paprikastücke, Auberginenwürfel und Zucchiniwürfel hinzufügen und weitere 5 Minuten unter Rühren mitbraten.
3. Die Tomaten, den Rosmarin, das Paprikapulver und den Kreuzkümmel hinzufügen und gut umrühren.
4. Die Gemüsebrühe hinzufügen und zum Kochen bringen. Dann die Hitze reduzieren und den Eintopf 20-25 Minuten köcheln lassen.
5. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
6. Für das Topping, die **beleaf Creme fraîche Alternative** mit Zitrone, Salz und Pfeffer abschmecken, in eine kleine Schüssel geben und verrühren.
7. Den Eintopf in Schüsseln verteilen und jeweils einen Löffel **beleaf Creme fraîche Alternative** darauf geben.
8. Mit frischem Petersilie garnieren und servieren.

