

Griechischer Yachni - Herzhafter Veggie-Eintopf mit Kartoffeln, Oliven und Feta

VORBEREITEN

20
Min.

ZUBEREITEN

30
Min.

NIVEAU



Zutaten für 3 Portionen

Für den Eintopf

1 Zwiebel
3 Knoblauchzehen
750 g Kartoffeln
4 Tomaten
4 Esslöffel Olivenöl
400 g Tomaten, gehackt aus der Dose
1 Esslöffel Oregano
3 Lorbeerblätter
1 Päckchen Feta
200 g Oliven, schwarz
200 ml Wasser, lauwarm

Ein Eintopf nach griechischer Art? Klar, da dürfen würzige Oliven und cremiger Feta nicht fehlen. Zusammen mit Kartoffeln und einer leichten Tomatensauce macht dich der vegetarische Eintopf nicht nur richtig satt, sondern versetzt dich auch gleich etwas in Urlaubsstimmung.

- 1 -

Cocotte mit etwas Öl bei geringer Hitze auf dem Herd vorheizen. Zwiebel, Knoblauch und Kartoffeln schälen.

Knoblauch fein hacken, Zwiebel, Kartoffeln und Tomaten würfeln.

- 2 -

Zwiebeln und Knoblauch zusammen mit Oregano in der Cocotte bei mittlerer Hitze für 4 bis 5 Minuten anbraten. Kartoffeln, Tomaten, Lorbeerblätter, und Tomaten aus der Dose hinzugeben. Kurz mitbraten und mit Salz und Pfeffer würzen.

- 3 -

Eintopf mit lauwarmem Wasser ablöschen und bei geschlossenem Deckel bei mittlerer Hitze 20 Minuten garen. Zwischendurch umrühren.

- 4 -

Oliven dazugeben und alles weitere 10 Minuten ohne Deckel einkochen lassen.
Ggf. ein weiteres Mal mit Salz und Pfeffer abschmecken. Feta zerbröseln und vor dem Servieren über den Eintopf streuen.