

# Gemüse-Feta-Eintopf

Für 4 Personen

- |        |                                                                                |
|--------|--------------------------------------------------------------------------------|
| 1      | Aubergine, ca. 200 g,<br>gerüstet, geviertelt, in<br>Scheiben geschnitten      |
| 4      | festkochende Kartoffeln,<br>nach Belieben geschält, in<br>Scheiben geschnitten |
|        | Bratbutter oder Bratcrème                                                      |
| 1      | Zwiebel, gehackt                                                               |
| 1      | Knoblauchzehe, gepresst                                                        |
| 200 g  | Kefen, blanchiert, schräg<br>in Stücke geschnitten                             |
| 3      | Rüebli, ca. 200 g, gerüstet, in<br>Scheiben geschnitten                        |
| 1-2 dl | Gemüsebouillon                                                                 |
|        | Salz, Pfeffer                                                                  |
| 1-2 EL | Zitronensaft                                                                   |
| 200 g  | Feta                                                                           |
| 1      | Knoblauchzehe, gepresst                                                        |
| 2 EL   | Basilikum, fein geschnitten                                                    |
| ½      | Zitrone, abgeriebene Schale<br>und einige Tropfen Saft                         |
|        | Pfeffer                                                                        |
|        | Zitronenzesten und Basilikum<br>zum Garnieren                                  |

**1** Aubergine und Kartoffeln in der Bratbutter anbraten. Zwiebeln und Knoblauch mitdämpfen. Kefen und Rüebli dazugeben, mit Bouillon knapp weich kochen, würzen und mit Zitronensaft abschmecken.

**2** Feta mit allen Zutaten mischen, kurz marinieren.

**3** Gemüse auf Tellern anrichten, Feta darauf verteilen, garnieren.

## Tipp:

- Dazu passt knuspriges Brot.

## INFOS

Zubereiten: ca. 30 Minuten

 schnell

 vegetarisch

 leicht

Nährwerte pro Portion: Energie 259 kcal  
Eiweiss 12 g, Fett 16 g, Kohlenhydrate 16 g

