



Kroatischer Sataras Gemüseeintopf

Zeit gesamt
45min



Zubereitungszeit
20min



Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Zwiebeln, gelb	1 St.
Paprika, rot	1 St.
Paprika, gelb	2 St.
Paprika, grün	1 St.
Strauchtomaten	6 St.
Knoblauchzehen	2 St.
Peperoni Mix	1 St.
Olivenöl	3 EL
Gemüsebrühe	500 ml
Dill, frisch	10 g
Petersilie, frisch	10 g
Thymian, frisch	5 g
Eier	2 St.
Salz	
Pfeffer, schwarz gemahlen	

Zubereitung



Küchenutensilien

kleine Schüssel, großer Topf

1. Zwiebeln halbieren, schälen und klein würfeln. Paprika waschen, halbieren, Strunk und Kerngehäuse entfernen und in Streifen schneiden. Tomaten waschen, Strunk entfernen und grob würfeln. Knoblauch schälen und fein hacken. Peperoni waschen und trocken tupfen.
2. In einem Topf Öl auf mittlerer Stufe erhitzen und Peperoni darin ca. 2 Min. braten. Anschließend Peperoni entnehmen, Paprikastreifen und Zwiebeln in den Topf geben und ca. 5 Min. anbraten. Tomaten und Knoblauch zugeben und weitere ca. 3 Min. anbraten. Mit Gemüsebrühe auffüllen und ca. 20 Min. köcheln lassen.
3. Inzwischen Kräuter waschen, trocken schütteln, Blätter von den Stielen zupfen oder streifen und grob hacken. In einer Schüssel Eier verrühren.
4. Kräuter unter den Eintopf heben, verquirte Eier unter Rühren zugeben und stocken lassen. Sataras-Gemüseeintopf mit Salz und Pfeffer abschmecken und servieren.

Guten Appetit!

Tipp: Wenn du es würzig magst bleibt die Peperoni einfach im Eintopf.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	209 kcal
Kohlenhydrate	28 g
Eiweiß	8 g
Ballaststoffe	7 g
Fette	8 g