

Rezept

Gemüsetopf mit Schweinefleisch

Ein Rezept von Gemüsetopf mit Schweinefleisch, am 28.06.2026

Zutaten

1 Zwiebel	2 Knoblauchzehen
je 1 rote und grüne Paprikaschote	150 g festkochende Kartoffeln
2 EL Olivenöl	1 EL Tomatenmark
250 ml Gemüsebrühe (Instant)	1/2 Dose stückige Tomaten (200 g)
1 Lorbeerblatt	ca. 300 g gegarter Schweinebraten
Salz	Pfeffer

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 385 kcal

Zubereitung

1. Die Zwiebel und den Knoblauch schälen und fein hacken. Die Paprikaschoten putzen, waschen und in kleine Rauten schneiden. Die Kartoffeln schälen und in 2 cm große Würfel schneiden.
2. Das Öl in einem Topf erhitzen, Zwiebel und Knoblauch darin 1 Min. bei mittlerer Hitze anbraten. Tomatenmark, Paprikawürfel und Kartoffeln dazugeben und 2-3 Min. unter Rühren mitbraten.
3. Mit der Gemüsebrühe ablöschen, die stückigen Tomaten unterrühren, das Lorbeerblatt hinzufügen und alles 10 Min. zugedeckt bei mittlerer Hitze kochen.
4. Inzwischen den Schweinebraten in ca. 1 cm große Würfel schneiden. Das Fleisch hinzufügen und 3 Min. zugedeckt bei schwacher Hitze erwärmen. Den Eintopf vor dem Servieren mit Salz und Pfeffer abschmecken.