

Rezept

Griechischer Gemüsetopf

Ein Rezept von Griechischer Gemüsetopf, am 28.06.2026

Zutaten

- | | |
|--|--|
| 1 große Fenchelknolle | 300 g Möhren |
| 1 Stange Lauch | 150 g durchwachsener Räucherspeck |
| 1 große Zwiebel | 4 EL Olivenöl |
| 2 Knoblauchzehen | 2 l Gemüsebrühe |
| 175 g griechische Reismudeln | Salz |
| schwarzer Pfeffer | 1 TL gemahlener Kreuzkümmel |
| 1 Prise Zimtpulver | 3 EL frische Thymianblättchen |
| 200 g Manouri oder Schafkäse-Feta | |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 8 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 300 kcal

Zubereitung

1. Den Fenchel waschen und putzen, in Streifen schneiden. Die Möhren schälen und in Scheiben schneiden. Den Lauch putzen, aufschlitzen und waschen, in Ringe schneiden.

2. Den Speck klein würfeln, die Zwiebel schälen und ebenfalls klein würfeln. Das Öl in einem großen Topf erhitzen, den Speck darin knusprig ausbraten. Die Zwiebelwürfel dazugeben und mit anschwitzen. Den Knoblauch schälen und dazupressen.

3. Fenchel, Möhren und den Lauch einrühren, die Brühe angießen und aufkochen lassen. Die Reismudeln einrühren und alles mit Salz, Pfeffer, Kreuzkümmel, Zimt und dem Thymian würzen. Den Eintopf zugedeckt 15 Min. köcheln lassen.

4. Manouri oder Feta klein würfeln oder zerbröckeln, zum Servieren auf den Eintopf streuen.