

## Rezept

# Griechischer Gemüsetopf

Ein Rezept von Griechischer Gemüsetopf, am 15.12.2025

## Zutaten

1	große Fenchelknolle	300 g	Möhren
<b>1 Stange</b>	Lauch	<b>150 g</b>	durchwachsener Räucherspeck
1	große Zwiebel	<b>4 EL</b>	Olivenöl
2	Knoblauchzehen	<b>2 l</b>	Gemüsebrühe
<b>175 g</b>	griechische Reisnudeln		Salz
	schwarzer Pfeffer	<b>1 TL</b>	gemahlener Kreuzkümmel
<b>1 Prise</b>	Zimtpulver	<b>3 EL</b>	frische Thymianblättchen
<b>200 g</b>	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 Reisnudeln einröhren 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.