

Rezept

Sommereintopf mit Schafskäse-Gremolata

Ein Rezept von Sommereintopf mit Schafskäse-Gremolata, am 09.06.2026

Zutaten

Für den Eintopf

4 Kartoffeln	2 Knoblauchzehen
1 große Zwiebel	je 1 gelbe und rote Paprikaschote
2 dünne Zucchini	500 g vollreife Tomaten
2 EL Olivenöl	Salz
Pfeffer	gemahlener Kreuzkümmel und rosenscharfes Paprikapulver
400 ml Gemüsebrühe	

Für die Gremolata

200 g Feta (Schafskäse)	1 kleines Bund Petersilie
Schale von ½ Bio-Zitrone	

Rezeptinfos

Portionsgröße 4 | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 275 kcal

Zubereitung

1. Für den Eintopf die Kartoffeln schälen, waschen und in kleine Würfel schneiden. Knoblauch und Zwiebel schälen und fein würfeln.
2. Die Paprika halbieren, Trennwände und Kerne entfernen, die Hälften waschen und in 1-2 cm große Stücke schneiden. Die Zucchini waschen, putzen und ebenfalls in Stücke schneiden. Die Tomaten kreuzweise einritzen, mit kochendem Wasser überbrühen, häuten, nach Belieben entkernen und ohne Stielansatz grob würfeln.
3. Das Öl in einem großen Schmortopf erhitzen. Kartoffel-, Zwiebel- und Knoblauchwürfel darin unter Rühren bei mittlerer Hitze 2-3 Min. glasig anbraten. Paprika und Zucchini kurz mitbraten. Alles mit Salz, Pfeffer und je 1-2 Prisen Kreuzkümmel und Paprikapulver kräftig würzen. Die Brühe angießen und die Tomaten daraufstreuen. Alles zugedeckt bei mittlerer Hitze 12-15 Minuten schmoren, bis die Kartoffeln weich sind.
4. Inzwischen für die Gremolata den Schafskäse in einer Schüssel fein zerkrümeln. Die Petersilie waschen und trocken schütteln. Die Blätter fein schneiden. Die Zitrone heiß waschen und abtrocknen. Die Schale abreiben und mit der Petersilie unter den Schafskäse mischen.
5. Den Sommereintopf erst am Ende der Garzeit umrühren, mit Salz, Pfeffer, Kreuzkümmel und Paprika abschmecken und heiß mit der Gremolata servieren.