

# Aus der Hado-Küche: Ein vegetarisches Rezept

Restaurant Services

## Grüner Gemüsetopf mit Tomaten-Crostini

für 4 Personen:

1	Zwiebel
300 g	Porree
300 g	Kartoffeln
450 g	Kohlrabi
200 g	grüne Bohnen
3 EL	Olivenöl
100 ml	Weißwein
800 ml	Gemüsebrühe (Instant oder frisch)
3 Stiele	Zitronenthymian
300 g	Erbsen (TK)
	Salz, Pfeffer aus der Mühle
1	Baguette
1	kleine Knoblauchzehe
250 g	Kirschtomaten
3 Stiele	Basilikum

Die Zwiebel grob würfeln, den Porree putzen und das Weiße und Hellgrüne in etwa 1 cm breite Ringe schneiden. Die Kartoffeln und den Kohlrabi schälen und grob würfeln. Die Bohnen putzen und halbieren. 1 ½ EL Olivenöl in einem Topf erhitzen, Zwiebel und Porree 3 Minuten andünsten. Die Kartoffeln und den Kohlrabi zugeben und kurz mitdünsten. Mit Weißwein ablöschen und stark einkochen. Gemüsebrühe und Zitronenthymian zugeben und zugedeckt 10 Minuten bei mittlerer Hitze kochen. Die Bohnen zugeben und weitere 6 Minuten garen. Erbsen zugeben und 2 Minuten mit garen. Den Eintopf mit Salz und Pfeffer würzen.

Inzwischen das Baguette schräg in 12 Scheiben à ca. 1 cm schneiden und die Brotscheiben auf einen Rost legen. Im vorgeheizten Ofen bei 220 °C (Gas 3-4, Umluft nicht empfehlenswert) auf der 2. Schiene von unten 5-7 Minuten rösten. Den Knoblauch schälen und halbieren. Die gerösteten Brotscheiben mit der Schnittfläche des Knoblauchs einreiben. Die Tomaten sechsteln, Basilikumblätter grob zerzupfen, mit den Tomaten und 1 ½ EL Olivenöl mischen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Tomatenmischung auf den Baguettescheiben verteilen und zum Eintopf servieren.

Rezept von Siegfried Sattler, Restaurant Services, München