

# Ghiveci – rumänischer Gemüseeintopf

Ghiveci ist ein Rezept aus der rumänischen Küche. Es kann mit Fleisch, aber auch fleischlos zubereitet werden. Der Gemüseeintopf ist zur Verwendung der minder schönen Gartengemüse perfekt geeignet. Natürlich können nachfolgend vielerlei Gemüsesorten verwendet werden.

## Zutaten:

- 2 Möhren
- 1 Petersilienwurzel
- 1/4 Knollensellerie
- 300 g grüne Bohnen
- 1 Blumenkohl
- 1 Kürbis (ca. 500 g)
- 6 rote Paprikaschoten
- 3 Zwiebeln
- 6 Kartoffeln
- 1 kg Tomaten
- 3 EL Öl
- Paprikapulver
- Salz



## Zubereitung:

Die **Möhren**, die **Petersilienwurzel** und die **Sellerie** schälen, waschen und in kleine Würfel schneiden.

In einem großen Topf das Salzwasser zum Kochen bringen und das geschnittene Gemüse halbgar werden lassen.

In der Zwischenzeit die grünen **Bohnen**, den **Blumenkohl** und den **Kürbis** vorbereiten und anschließend ebenfalls in kleine Stücke schneiden.

Das gesamte Gemüse wird nun zehn Minuten gekocht.

In dieser Zeit werden die **Paprikaschoten** von den Kernen befreit und in schmale Streifen geschnitten, die **Zwiebeln** ebenfalls in Streifen schneiden. Die **Kartoffeln** und die **Tomaten** von der Schale befreien und auch diese in Scheiben schneiden. Dazu empfiehlt sich, die Tomaten mit heißem Wasser überzugießen und mit kaltem Wasser abzuschrecken. So lässt sich die feine Schale besser entfernen.

Sobald das Gemüse im Topf bissfest gekocht ist, gießt man das Gemüsewasser in einen gesonderten Behälter ab, um es zum Dünsten weiter zu verwenden. Das Gemüse zunächst beiseite stellen.

Nun werden die Zwiebeln in heißem Öl kurz angebraten und das frisch geschnittene Gemüse darin ebenfalls gedünstet.

Die Kasserolle oder ein Bräter wird mit Öl ausgestrichen und mit Kartoffelscheiben ausgelegt. Anschließend wird das verschiedene Gemüse lagenweise ausgelegt und mit den Zwiebeln dazwischen geschichtet. Die letzte Lage wird aus Tomaten und dem Tomatenmark vorbereitet.

Das Ganze wird im Backofen bei mittlerer Temperatur gar gedünstet und regelmäßig mit gesondert aufgefangenem Gemüsewasser übergossen. Der Eintopf wird gerne in großen Mengen vorgekocht und kann in Portionen aufgewärmt werden.