





Griechischer Eintopf

 **2-3 Personen**

Zutaten:

200 g küchenfertiges Lammfilet
100 g junge grüne Bohnen
10 Zuckerschoten
1 Zucchini
2 Karotten
½ Chilischote
1 rote Zwiebel
2 Knoblauchzehen
2 Stängel Thymian
2 Stängel Koriander
100 g Schafskäse
50 g Speckwürfel
500 ml Gemüsebrühe
Salz aus der Mühle
1 Prise geriebene Muskatnuss

Zubereitung:

Das Lammfilet waschen, trocknen und in dünne Scheiben schneiden. Bohnen und Zuckerschoten waschen, die Enden abknipsen und in 1 cm lange Stücke schneiden. Die Zucchini putzen, waschen und in kleine Würfel schneiden. Die Karotten schälen und schräg in dünne Scheiben schneiden.

Die Chilischote entkernen, waschen, trocknen und in dünne Ringe schneiden. Die Zwiebel schälen, halbieren und in dünne Scheiben schneiden. Den Knoblauch schälen und in dünne Scheiben schneiden. Thymian und Koriander waschen und trocken schütteln. Den Schafskäse in kleine Würfel schneiden. Den Schnellkochtopf erhitzen, Speckwürfel und Lamm darin anbraten. Chili, Zwiebel, Knoblauch, Thymian und Koriander dazugeben und mit der Gemüsebrühe ablöschen. Mit Salz und Muskatnuss würzen. Den Schnellkochtopf mit dem Deckel verschließen. Bei hoher Temperatur so lange kochen, bis der Druck entsteht. Den Herd auf mittlere Hitze herunterschalten und **10 Minuten** unter Druck weiterkochen lassen. Dann den Deckel abnehmen. Bohnen, Zuckerschoten, Zucchini und Karotten hinzufügen. Den Schnellkochtopf wieder mit dem Deckel verschließen. Bei hoher Temperatur so lange kochen, bis der Druck entsteht. Den Herd auf mittlere Hitze herunterschalten und die Suppe noch einmal **10 Minuten** kochen lassen. Den Herd ausschalten. Den Deckel abnehmen. Den Eintopf mit Salz abschmecken, auf Suppentellern anrichten und mit Schafskäse bestreut servieren.

Garzeit:  **20 Minuten**