Rezept

Eintopf mit weißen Bohnen

Ein Rezept von Eintopf mit weißen Bohnen, am 27.04.2024

Zutaten

- **2** Möhren
- **1 Stange** Lauch
- **2 TL** Olivenöl
- ½ TL eingelegte grüne Pfefferkörner
- Salz
- **100 g** Staudensellerie und 1 Sellerieblatt
- **1** Knoblauchzehe
- **1** kleine Dose weiße Bohnen, 250 g Abtropfgewicht
- **1 TL** getrocknetes Bohnenkraut

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 2 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 195 kcal

Zubereitung

1. Möhren schälen, Sellerie waschen, putzen und mit den Möhren klein würfeln. Sellerieblatt waschen und grob hacken. Den Lauch putzen, längs halbieren, waschen und in dünne Streifen schneiden. Knoblauch schälen und fein hacken.

2. Das Olivenöl in einem Topf mittelstark erhitzen, Möhren, Lauch, Sellerie und Sellerieblatt mit dem Knoblauch unter Rühren darin andünsten. Bohnen in ein Sieb abgießen und den Sud unter das Gemüse rühren. Zugedeckt bei schwacher Hitze 15 Min. kochen.

3. Den Pfeffer im Mörser zerdrücken, mit Bohnenkraut und Bohnen unter die Zutaten im Topf rühren. Alles aufkochen und mit Salz abschmecken.