

## Rezept

# Gigandes-Bohnen in Tomatensauce

Ein Rezept von Gigandes-Bohnen in Tomatensauce, am 26.02.2024

## Zutaten

<b>400 g</b> getrocknete dicke weiße Bohnen	<b>2</b> Zwiebeln
<b>4</b> Knoblauchzehen	<b>1 Stange</b> Staudensellerie
<b>250 g</b> Tomaten	<b>½ Bund</b> gemischte Kräuter (z. B. Thymian, Salbei, Minze, Dill)
<b>2 EL</b> Olivenöl	<b>800 g</b> stückige Tomaten (aus der Dose)
<b>100 ml</b> glutenfreie Gemüsebrühe	<b>2 EL</b> Tomatenmark
Salz	Pfeffer

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 435 kcal

## Zubereitung

1. Die Bohnen in reichlich kaltem Wasser 24 Std. einweichen, anschließend abtropfen lassen, in einen Topf geben und mit frischem Wasser bedecken. Den Topfinhalt zum Kochen bringen und die Bohnen zugedeckt bei schwacher bis mittlerer Hitze in 30 Min. fast gar kochen, dann in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen.
2. Zwiebeln und Knoblauch schälen. Den Staudensellerie waschen und putzen. Alle drei Zutaten fein würfeln. Die Tomaten kreuzweise einschneiden, in einer Schüssel mit kochendem Wasser überbrühen, 1 Min. ziehen lassen, dann mit dem Schaumlöffel herausheben, kalt abschrecken, häuten, von den Stielansätzen befreien und in Scheiben schneiden. Die Kräuter kalt abbrausen, trocken schütteln, die Blättchen abzupfen und diese hacken.
3. Den Backofen auf 180° vorheizen. 1 EL Olivenöl in einem Topf erhitzen, Zwiebeln, Knoblauch und Sellerie darin andünsten, dann die Tomatenwürfel zugeben und das Gemüse zugedeckt bei mittlerer Hitze ca. 10 Min. schmoren lassen. Gemüsebrühe, Tomatenmark, Kräuter sowie die Bohnen unterrühren, den Topfinhalt aufkochen und nochmals 10 Min. schmoren lassen.
4. Das Bohngemüse mit Salz und Pfeffer abschmecken und in eine flache Auflaufform (ca. 28 × 22 cm) füllen. Den Auflauf mit den Tomatenscheiben belegen, mit Olivenöl beträufeln und im Backofen (Mitte) 30 Min. garen.