



Französischer Wurst-Eintopf

mit Bohnen und Karotten



30-40min



2 Personen

Heute weiß dein Suppentopf gar nicht, wie ihm geschieht! Da haben sich nämlich italienische Salsiccia, spanische Chorizo und die in Frankreich beliebte Merguez zu einem kulinarischen Stelldichein verabredet und garen gemeinsam in einem saftigem Tomatensud mit weißen Bohnen und Karottenwürfeln. Noch ein Baguettebrötchen zum Tunken dazu - et voilà, Aroma pur!

Was du von uns bekommst

- Knoblauchzehe
- passierte Tomaten
- rote Zwiebel
- Salsiccia
- Merguez
- Baguettebrötchen ¹
- frischer Rosmarin & Petersilie
- Karotten
- Chorizo ⁷
- Stangensellerie ⁹
- Tomatenmark
- Cannellinibohnen

Was du zu Hause benötigst

- Olivenöl
- Salz
- Schwarzer Pfeffer

Küchenutensilien

- Backblech
- Kochtopf mit Deckel
- Messbecher
- Sieb

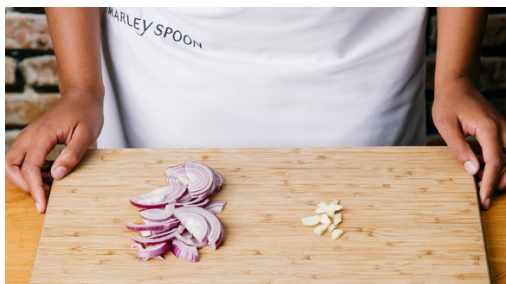
Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Allergene

Gluten (1), Milch (7), Sellerie (9). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

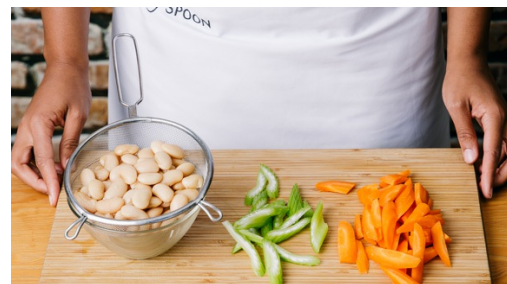
Nährwertangaben pro Portion

Energie 700kcal, Fett 26.5g, Kohlenhydrate 66.9g, Eiweiß 42.1g



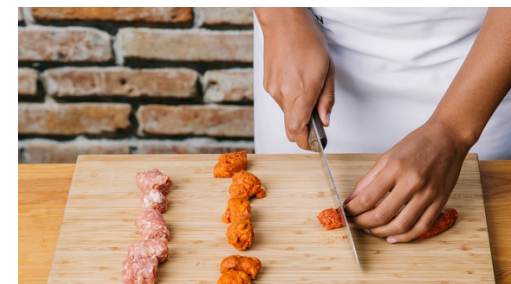
1. Zwiebel schneiden

Den Backofen auf 180°C Umluft oder 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die **Zwiebel** schälen, halbieren und in ca. 0,5cm breite Halbringe schneiden. Den **Knoblauch** schälen und in feine Scheibchen schneiden.



2. Gemüse vorbereiten

Die **Karotten** schälen, die Enden abschneiden, die **Karotten** längs halbieren und in schräge, ca. 0,5cm dicke Scheiben schneiden. Den **Sellerie** ebenfalls in ca. 0,5cm dicke, schräge Scheiben schneiden. Die **Cannellinibohnen** in einem Sieb abspülen und abtropfen lassen.



3. Würste schneiden

Die **Chorizo**, die **Salsiccia** und die **Merguez** mit einem scharfen Messer von der Pelle befreien und in 1-2cm breite Scheiben schneiden.



4. Würste anbraten

Die **Zwiebeln** und die **Wurstscheiben** in einem großen Topf mit 1-2EL Olivenöl bei mittlerer Hitze 2-3Min. anbraten.



5. Eintopf ansetzen

Die **Karotten**, den **Sellerie** und die **Bohnen** mit dem **Knoblauch** hinzugeben und das **Tomatenmark** untermischen. Dann mit den **passierten Tomaten** und 300ml Wasser ablöschen. Den **Rosmarin mit Stängel** dazugeben und den Eintopf 10-12Min. sanft köcheln lassen.



6. Kräuter hacken

Währenddessen die **Petersilie** samt **Stängeln** fein hacken. Das **Brötchen** im Ofen 3-5Min. aufbacken und in schräge Scheiben schneiden. Den **Rosmarin** aus dem **Eintopf** nehmen, den **Eintopf** mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit **Petersilie** garniert und mit den **Brotscheiben** servieren.