



Herzhafter Salsiccia-Bohnen-Eintopf

mit Basilikum-Knoblauch-Öl und Mozzarella



30-40min



2 Personen

Bei diesem Eintopf würden die Bohnen-Aficionados und Muskelhelden Bud Spencer und Terence Hill aber Augen machen! Der beliebte, aber doch etwas althergebrachte Bohneneintopf wird in unserer Küche nämlich mit köstlicher Salsicciawurst und nussiger Pastinake aufgepeppt. Außerdem schwimmt auf der rauchigen Brühe ein aromatisches Basilikumöl zwischen schmelzenden Fleckchen Mozzarella. Nach so einem Mahl kann jeder Bäume versetzen!

- 1 rote Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Karotte
- 1 Pastinake
- 1 Packung Salsiccia
- 1 Päckchen geräuchertes Paprikapulver
- 1 Päckchen Gemüsebrühgewürz
- 1 Dose gehackte Tomaten
- 1 Dose weiße Bohnen
- 15g Basilikum & Thymian
- 1 Mozzarella ⁷

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

- mittelgroßer Topf
- Messbecher

Kochtipp

Allergene

Nährwertangaben pro Portion

Energie 870kcal, Fett 56.9g,
Kohlenhydrate 44.1g, Eiweiß 38.8g



1. Gemüse schneiden

4. Eintopf kochen

2. Salsiccia braten

5. Basilikumöl zubereiten



3. Gemüse mitbraten



6. Mozzarella zerteilen

Den **Thymian** entfernen und den **Eintopf** mit dem **Paprikapulver**, 1/2TL Essig sowie Salz und Pfeffer abschmecken. Den **Mozzarella** in grobe Stücke zerteilen. Den **Eintopf** auf tiefe Teller oder Schalen verteilen, mit je **1TL Basilikum-Knoblauch-Öl** beträufeln und die **Mozzarellastücke** darauf anrichten. Mit den **Basilikumblättern** und Pfeffer nach Belieben garniert servieren.