



Bohneneintopf mit Greek White überbacken

mexikanische Art mit Vollkornbaguette

Was ist an grauen, schmutzigen Tagen noch besser als ein herzhafter, wärmender Eintopf? Richtig: ein Eintopf, der mit cremigem Greek White überbacken ist! Eine feine mexikanische Gewürzmischung bringt eine wohlige Schärfe an das Gericht aus Karotten und Bohnen, das du mit knusprigem Vollkornbaguette wunderbar aufzutun kannst.



30-40min



3-4 Personen

- 2 Knoblauchzehen
- 1 rote Zwiebel
- 2 Karotten
- 2 Paprika
- 10g Koriander
- 2 Dosen weiße Bio-Bohnen
- 2 Pck. mexikanische Gewürzmischung
- 2 Dosen gehackte Tomaten
- 300g Violife Greek White
- 2 Vollkornbaguettebrötchen ^{1,2}

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

- Backofen und Auflaufform
- Backblech und Backpapier
- großer Topf
- Sieb

Gluten (1), Sesamsamen (2). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Energie 793kcal, Fett 41.4g,
Kohlenhydrate 77.5g, Eiweiß 20.2g



4. Eintopf überbacken

2. Eintopf kochen

5. Brötchen rösten

3. Greek White zerkrümeln

6. Anrichten und servieren

Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an. [!\[\]\(6a9b39b98eb945faa14c645ec99e4eaa_img.jpg\)](#) [!\[\]\(182077db5bac9ff62bf376fe37ffa951_img.jpg\)](#) [!\[\]\(6ed6a340e0627314752774197e63f07e_img.jpg\)](#) **#marleyspooning**