

MARLEY SPOON



RS Bohneneintopf mit Sesam-Knusperfeta

mit Stangensellerie und frischem Dill



ca. 30min



4 Portionen

Was ist goldbraun und knusprig und gleichzeitig vegetarisch? Richtig, der mit Sesam panierte Feta, mit dem der deftig-würzige Eintopf gekrönt wird, vereint all diese guten Eigenschaften! Weiße Bohnen kuscheln sich mit Sellerie und Dill in eine wärmende, tomatige Sauce. Genuss pur, der dich vom nächsten Griechenlandurlaub träumen lässt ...

Was du von uns bekommst

- 2 Dosen weiße Bio-Bohnen
- 3 Karotten
- 3 Stangensellerie ¹
- 2 Knoblauchzehen
- 10g Dill
- 1 Dose Bio-Tomatenmark
- 3 Pck. Sesam ⁴
- 200g Feta ³

Was du zu Hause benötigst

- 200ml Milch ³
- 3EL Weizenmehl ²
- 2EL Honig
- Salz
- Olivenöl

Küchenutensilien

- großer Topf mit Deckel
- große Pfanne
- Messbecher
- Sieb

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

Allergene

Sellerie (1), Gluten (2), Milch (3), Sesamsamen (4). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 698kcal, Fett 42.1g, Kohlenhydrate 46.0g, Eiweiß 27.5g



1. Gemüse schneiden

Die **Bohnen** in ein Sieb abgießen, mit kaltem Wasser abspülen und abtropfen lassen. Die **Karotten** ggf. schälen, längs halbieren und in 0,5-1cm dünne Scheiben schneiden. Den **Stangensellerie** schräg in ca. 1cm dicke Scheiben schneiden. Den **Knoblauch** schälen und grob würfeln. Die **Dillstängel** fein, den **restlichen Dill** grob schneiden.



4. Feta panieren

In einem tiefen Teller 3EL Mehl, in einem weiteren Teller 200ml Milch oder ein verquirltes Ei, in einem dritten Teller den **Sesam** bereitstellen. Den **Feta** jeweils quer halbieren und nacheinander im Mehl, in der Milch und im **Sesam** wenden.



2. Gemüse braten

Die **Karotten**, den **Sellerie**, den **Knoblauch** und die **Dillstängel** mit 1 kräftigen Prise Salz in einem großen Topf mit 2EL Olivenöl bei mittlerer Hitze ca. 4Min. anbraten.



5. Feta braten

Den **Feta** in einer großen Pfanne mit 3EL Olivenöl bei mittlerer bis starker Hitze auf jeder Seite in 1-2Min. goldbraun braten.



3. Eintopf köcheln

Das **Tomatenmark** einrühren und ca. 30Sek. mitbraten. Mit 200ml Wasser ablöschen, 2EL Honig unterrühren und die **Bohnen** zugeben, abgedeckt ca. 7Min. köcheln lassen. Dann den Deckel abnehmen und weitere 4-5Min. einköcheln lassen.



6. Anrichten und servieren

Den **Bohneneintopf** mit dem **Feta** anrichten und mit dem **restlichen Dill** garniert servieren.