



Bunter Chorizo-Bohnen-Eintopf

mit frischen Kräutern und Apfel



20-30min



4 Portionen

Ein farbenfroher Eintopf aus deftiger Chorizo, frischer Paprika, weißen Bohnen und vielen duftenden Kräutern schmeckt zu jeder Tages- und Jahreszeit vorzüglich, mit frischem Apfel kommt heute eine feine Frucht- und Säurenote mit ins Spiel. Zum Auftunken des köstlichen Suds gibt es knusprige Vollkornbrötchenscheiben. Guten Appetit!

- 2 Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 2 Paprika
- 2 Äpfel
- 10g Petersilie & Rosmarin
- 200g Chorizo, gewürfelt ²
- 2 Dosen gehackte Tomaten
- 2 Dosen weiße Bio-Bohnen
- 2 Pck. Hühnerbrühwürstchen
- 2 Vollkornbaguettebrötchen ^{1,3}

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- großer Topf

Allergene

Nährwertangaben pro Portion

Energie 737kcal, Fett 32.9g,
Kohlenhydrate 74.0g, Eiweiß 31.1g



1. Zwiebeln schneiden

4. Eintopf ansetzen



2. Paprika schneiden

5. Brötchen aufbacken

3. Kräuter schneiden

6. Eintopf abschmecken

Den **Eintopf** mit den **Kräutern nach Geschmack** verfeinern und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit den **Brötchenscheiben** servieren.