



## Serbischer Bohneneintopf

mit Rauchwurst und Speck

40-50min 2 Portionen

Weiße und grüne Bohnen, Kartoffeln und Karotten köcheln im Topf mit Rauchwurst und magerem Speck zu einem deftig-köstlichen Eintopf. Ein echtes Wohlfühlessen, wenn es draußen ungemütlich ist, und das dich so richtig schön von innen aufwärmst!

## Was du von uns bekommst

- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 100g grüne Bohnen
- 1 Pck. festkochende Kartoffeln
- 1 Karotte
- 1 Lauchzwiebel
- 2 Rauchwürste
- 1 Pck. Speckwürfel
- 1 Pck. geräuchertes Paprikapulver
- 1 Dose Bio-Tomatenmark
- 1 Pck. Gemüsebrühgewürz
- 1 Dose weiße Bio-Bohnen

## Was du zu Hause benötigst

- 1EL Weizenmehl 1
- Salz und schwarzer Pfeffer
- Olivenöl

## Küchenutensilien

- mittelgroßer Topf
- Sparschäl器
- Messbecher

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

### Allergene

Gluten (1). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

### Nährwertangaben pro Portion

Energie 825kcal, Fett 34.9g, Kohlenhydrate 92.8g, Eiweiß 34.1g



### 1. Zwiebel schneiden

Die **Zwiebel** schälen und in feine Würfel schneiden. Den **Knoblauch** schälen und in feine Scheibchen schneiden.



### 2. Gemüse vorbereiten

Die Enden der **grünen Bohnen** entfernen und die **Bohnen** quer halbieren. Die **½ der Kartoffeln** schälen und in ca. 1cm kleine Würfel schneiden. **Tipp:** Aus den übrigen **Kartoffeln** z. B. am nächsten Tag Bratkartoffeln zubereiten. Die **Karotte** schälen, längs vierteln und in kleine Würfel schneiden. Die **Lauchzwiebel** in feine Ringe schneiden.



### 3. Rauchwurst schneiden

Die **Rauchwurst** in ca. 0,5cm dünne Scheiben schneiden und diese je nach Größe halbieren.



### 4. Eintopf ansetzen

Die **Rauchwurst** und die **½ des Specks** in einem mittelgroßen Topf mit 1EL Olivenöl bei mittlerer Hitze in 2-3Min. kross anbraten. Die **Zwiebeln** und den **Knoblauch** dazugeben und ca. 1Min. mitbraten. Mit der **½ des Paprikapulvers** bestäuben, dann das **Tomatenmark** und 1EL Mehl unterrühren und mit 700ml Wasser ablöschen.



### 5. Eintopf kochen

Das **Brühgewürz** in der Flüssigkeit aulösen, dann die **Karotten**, die **Kartoffeln** und die **weißen Bohnen samt Flüssigkeit** unterrühren. Den **Eintopf** bei mittlerer Hitze 10-15Min. köcheln lassen, bis die **Kartoffeln** gar sind.



### 6. Eintopf fertigstellen

Die **grünen Bohnen** zugeben und den **Eintopf** noch weitere 5-6Min. köcheln lassen, bis die **grünen Bohnen** ebenfalls gar sind. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und den **Bohneneintopf** mit den **Lauchzwiebeln** garniert servieren.