



Bohneneintopf mit Bratwurst & Pancetta

mit Karotte, Sellerie und Cannellinibohnen

20-30min 4 Portionen

Es geht doch (fast) nichts über einen wohlig-deftigen Eintopf. Mit weißen Bohnen und Kartoffeln, herzhaften Würstchen und dem passenden Gemüse - Zwiebeln, Karotten und Sellerie - sind wir ganz leicht glücklich zu machen. Der feinwürzige Clou: knusprige Pancetta-Chips aus dem Ofen. Noch ein paar Lauchzwiebelchen obendrauf und schon kann es losgehen. Guten Appetit!

Was du von uns bekommst

- 2 Zwiebeln
- 1 Lauchzwiebel
- 1kg festkochende Kartoffeln
- 2 Stangensellerie¹
- 2 Karotten
- 4 Rauchwürste
- 2 Dosen weiße Bio-Bohnen
- 2 Pck. Gemüsebrühgewürz

Was du zu Hause benötigst

- 2EL Butter²
- 3EL Senf³
- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Essig

Küchenutensilien

- großer Topf
- Sparschäler
- Messbecher
- Sieb

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

Allergene

Sellerie (1), Milch (2), Senf (3). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 730kcal, Fett 42.5g, Kohlenhydrate 46.3g, Eiweiß 34.0g



1. Zwiebeln schneiden

Den Backofen auf 190°C (170°C Umluft) vorheizen. Die **Zwiebeln** schälen, halbieren und fein würfeln. Die **Lauchzwiebel** in feine Ringe schneiden.



2. Gemüse schneiden

Die **Kartoffeln** schälen und in ca. 1cm dicke Spalten schneiden. Die **½ des Selleries** in sehr kleine Würfel, den **restlichen Sellerie** schräg in hauchdünne Scheiben schneiden. Die **Karotten** ggf. schälen, längs vierteln und in kleine Würfel schneiden.



3. Würste vorbereiten

Die **Wurst** in ca. 1cm breite Scheiben schneiden. Die **Bohnen** in ein Sieb abgießen, kalt abspülen und abtropfen lassen.



4. Eintopf zubereiten

Die **Wurst** und die **Zwiebeln** in einem mittelgroßen Topf mit 2EL Butter bei mittlerer Hitze 2-3Min. anbraten. Die **Karotten** und die **Selleriewürfel** dazugeben und mit 1,5L Wasser ablöschen. Die Flüssigkeit zum Kochen bringen und das **Brühgewürz** einrühren, dann die **Kartoffeln** in den Topf geben und den **Eintopf** 15-20Min. köcheln lassen. Anschließend die **Bohnen** hinzufügen.



5. Pancetta backen

Die **Pancetta** auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen und 8-10Min. im Ofen knusprig backen.



6. Gericht fertigstellen

Den **Eintopf** mit 3EL Senf verfeinern und nach Belieben mit Essig, Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken. Auf Teller verteilen, mit dem **übrigen Sellerie** und den **Lauchzwiebeln** garnieren und mit den **Pancetta-Chips** servieren. **Tipp:** Wer mag, kann noch das **ausgetretene Pancetta-Fett** über den **Eintopf** träufeln.