



Bohneneintopf mit Bratwurst & Pancetta

mit Karotte, Sellerie und Cannellinibohnen



20-30min



2 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 feiwürzige Clou: knusprige Pancetta-Chips aus dem Ofen. Noch ein paar Lauchzwiebelchen obendrauf und schon kann es losgehen. Guten Appetit!

Was du von uns bekommst

- 1 Zwiebel
- 1 Lauchzwiebel
- 1 Pck. festkochende Kartoffeln
- 1 Stangensellerie ¹
- 1 Karotte
- 2 Rauchwürste
- 1 Dose weiße Bio-Bohnen
- 1 Pck. Gemüsebrühgewürz

Was du zu Hause benötigst

- 1EL Butter ²
- 1½EL Senf ³
- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Essig

Küchenutensilien

- mittelgroßer 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 802kcal, Fett 39.3g, Kohlenhydrate 66.6g, Eiweiß 37.6g



1. Zwiebeln schneiden

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



4. Eintopf zubereiten

Die **Wurst** und die **Zwiebeln** in einem mittelgroßen Topf mit 1EL Butter bei mittlerer Hitze 2-3Min. anbraten. Die **Karotten** und die **Selleriewürfel** dazugeben und mit 750ml 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.



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 **Karotte** ggf. schälen, längs vierteln und in kleine Würfel schneiden.



5. Pancetta backen

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



3. Würste vorbereiten

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



6. Gericht fertigstellen

Den **Eintopf** mit 1½EL 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.