



## Bohneneintopf mit Bratwurst & Pancetta

mit Karotte, Sellerie und Cannellinibohnen



20-30min



3-4 Personen

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
- 500g festkochende Kartoffeln
- 3 Stangensellerie <sup>9</sup>
- 2 Karotten
- 2 rohe Bratwürste
- 2 Dosen Cannellinibohnen
- 3 Päckchen  
Gemüsebrühgewürz
- 1 Packung Pancetta

## Was du zu Hause benötigst

- Senf <sup>10</sup>
- 2EL Butter <sup>7</sup>
- Essig
- Salz und schwarzer Pfeffer

## Küchenutensilien

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- großer Topf
- Sparschäler
- Messbecher
- Sieb

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

### Allergene

Milch (7), Sellerie (9), Senf (10). 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 **1/2 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 **Würste** in ca. 1cm breite Scheiben schneiden. Die **Bohnen** in ein Sieb abgießen, kalt abspülen und abtropfen lassen.



4. Eintopf zubereiten

Die **Würste** und die **Zwiebeln** in einem großen Topf mit 2EL Butter bei mittlerer Hitze 2-3Min. anbraten. Die **Karotten** und die **Selleriewürfel** dazugeben und mit 1,5L Wasser ablöschen. Das 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 Geschmack mit Essig, Zucker, Salz und Pfeffer würzen. 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.