



Herzhafter Salsiccia-Bohnen-Eintopf

mit Basilikum-Knoblauch-Öl und Mozzarella



30-40min



2 Personen

Bei diesem Eintopf würden die Bohnen-Aficionados und Muskelhelden Bud Spencer und Terence Hill aber Augen machen! Der beliebte, aber doch etwas althergebrachte Bohneneintopf wird in unserer Küche nämlich mit köstlicher Salsicciawurst und nussiger Pastinake aufgepeppt. Außerdem schwimmt auf der rauchigen Brühe ein aromatisches Basilikumöl zwischen schmelzenden Fleckchen Mozzarella. Nach so einem Mahl kann jeder Bäume versetzen!

Was du von uns bekommst

- 1 rote Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Karotte
- 1 Pastinake
- 1 Packung Salsiccia
- 1 Päckchen geräuchertes Paprikapulver
- 1 Päckchen Gemüsebrühgewürz
- 1 Dose gehackte Tomaten
- 1 Dose weiße Bohnen
- 15g Basilikum & Thymian
- 1 Mozzarella 7

Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

Küchenutensilien

- mittelgroßer Topf
- Messbecher

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

Kochtipp

Übriges Basilikum-Knoblauch-Öl innerhalb von 3 Tagen für ein Pizza- oder Nudelgericht verwenden.

Allergene

Milch (7). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 870kcal, Fett 56.9g, Kohlenhydrate 44.1g, Eiweiß 38.8g



1. Gemüse schneiden

Die **Zwiebel** schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden. Den **Knoblauch** schälen und in feine Scheibchen schneiden. Die **Karotte** und die **Pastinake** ggf. schälen, längs halbieren und quer in dünne Scheiben schneiden.



2. Salsiccia braten

Die **Salsiccia** von der Wursthülle befreien, in mundgerechte Stücke schneiden und in einem mittelgroßen Topf mit 1EL Olivenöl bei mittlerer bis niedriger Hitze ca. 4Min. braten, bis die **Salsiccia** goldbraun ist und sich leicht vom Topfboden löst. Die **Zwiebeln** dazugeben und 2-3Min. mitbraten.



3. Gemüse mitbraten

Die **Karotten**, die **Pastinaken**, **2/3 des Knoblauchs**, **1TL Paprikapulver** und das **Brühgewürz** mit ggf. 1EL Olivenöl in den Topf zu der **Wurst** geben und 2-3Min. mitbraten.



4. Eintopf kochen

Die **gehackten Tomaten**, die **Bohnen samt Flüssigkeit** und die **Thymianzweige** mit 100ml Wasser in den Topf geben und ca. 20Min. köcheln lassen. Ggf. etwas Wasser hinzufügen, falls der **Eintopf** zu dickflüssig wird.



5. Basilikumöl zubereiten

Einige **Basilikumblätter** von den Stängeln zupfen und für die **Garnitur** beiseitelegen, den **übrigen Basilikum samt Stängeln** fein schneiden. Die **restlichen Knoblauchscheibchen** fein würfeln und mit dem geschnittenen **Basilikum**, 4EL Olivenöl und 1 Prise Salz verrühren.



6. Mozzarella zerteilen

Den **Thymian** entfernen und den **Eintopf** mit dem **Paprikapulver**, 1/2TL Essig sowie Salz und Pfeffer abschmecken. Den **Mozzarella** in grobe Stücke zerteilen. Den **Eintopf** auf tiefe Teller oder Schalen verteilen, mit je **1TL Basilikum-Knoblauch-Öl** beträufeln und die **Mozzarellastücke** darauf anrichten. Mit den **Basilikumblättern** und Pfeffer nach Belieben garniert servieren.