

Bohnen - Eintopf

Zutaten:

300 g getrocknete Bohnen (braun oder weiß)
150 g Bandnudeln
80 g Salami (Scheiben)
1 Zwiebel
4 Knoblauchzehen
1 Möhre
2 Stangen Sellerie
1 Lorbeerblatt
100 ml Weißwein
1 Bund Petersilie
3 EL Olivenöl
Salz, Pfeffer, Parmesankäse

Zubereitung:

- Bohnen über Nacht in Wasser einweichen.
- Am Kochtag Bohnen abgießen.
- Salami in kleine Stücke schneiden.
- Salami, Lorbeerblatt und Bohnen in einen Topf geben.
- Alles mit kaltem Wasser bedecken und zum Kochen bringen.
- Bei kleiner Hitze etwa 1½ bis 2 Stunden köcheln lassen.
- Bohnen müssen immer mit Wasser bedeckt sein (evtl. Wasser zugießen).
- Zwiebel und Knoblauch klein hacken.
- Möhre und Sellerie klein würfeln.
- Zwiebel, Knoblauch, Möhre und Sellerie im Öl andünsten.
- Weißwein zugeben und 15 Minuten köcheln lassen.
- Wenn die Bohnen fertig gekocht sind, die Hälfte zum Gemüse geben.
- Lorbeerblatt entfernen.
- Die andere Hälfte mit dem Kochwasser pürieren.
- Alles wieder zusammenmischen.
- Mit Pfeffer und Salz abschmecken.
- Nudeln in kleine Stücke brechen und zum Eintopf geben.
- Aufkochen lassen und so lange köcheln bis die Nudeln al dente sind.
- Petersilie klein hacken und unter den fertigen Eintopf geben.
- Mit geriebenem Parmesan servieren.