

## Bohneneintopf (vegan)

### Zutaten für 6 – 8 Personen:

600 g Bohnen (TK)  
200 g Erbsen (TK)  
1 kg Kartoffeln  
2 Zwiebeln  
3 Knoblauchzehen  
250 g Soja – Hackfleisch  
1 Liter Gemüsebrühe  
1 TL Bohnenkraut  
Salz, Pfeffer, Zucker, Essig, Öl



### Zubereitung:

- Kartoffeln schälen und klein würfeln.
- Soja-Granulat in Wasser einweichen und abtropfen lassen.
- Zwiebel und Knoblauch fein hacken.
- Beides mit dem Soja-Granulat in einem großen Topf in Öl anbraten.
- Mit der Gemüsebrühe ablöschen.
- Kartoffelwürfel zugeben und 15 Minuten köcheln lassen.
- Bohnen, Erbsen und Bohnenkraut untermengen.
- Noch einmal 15 Minuten köcheln lassen.
- Mit den Gewürzen, Zucker und Essig abschmecken.