

Dicke Bohnen – Eintopf

Zutaten für 2 - 3 Personen:

300 g Dicke Bohnen
150 g Möhren
300 g Kartoffeln
150 g rote Paprika
1 große Tomate
250 g Mettwürstchen
2 mittlere Zwiebeln
4 Knoblauchzehen
450 ml Gemüsebrühe
3 TL Öl
3 EL saure Sahne
2 TL Speisestärke
2 EL Petersilie
Salz, Pfeffer



Zubereitung:

- Paprika, Kartoffeln und Tomate in kleine Stücke schneiden.
- Kartoffelstücke 10 Minuten in kochendes Wasser geben.
- Paprikastücke kurz mitköcheln lassen.
- Bohnen, Möhren und die Brühe in einen großen Topf geben.
- Abgeschüttete Kartoffeln und Paprika ebenfalls zugeben.
- Etwa 15 Minuten köcheln lassen.
- Die Mettwürstchen in Scheiben schneiden.
- Zwiebeln und Knoblauchzehen klein hacken.
- Öl in einer Pfanne erhitzen.
- Würstchen, Zwiebeln und Knoblauch zugeben.
- Unter Wenden etwa 3 - 4 Minuten braten.
- Gebratenes und Tomaten unter die Bohnenmischung rühren.
- Sahne und Speisestärke ebenfalls unterrühren.
- Kurz aufkochen lassen.
- Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Mit Petersilie garniert servieren.