

Bohneneintopf mit Speck



© le menu

ZUTATEN

ZUBEREITEN: ca. 30 Minuten

KOCHEN: ca. 30 Minuten

FÜR 4 Personen

Feuertopf

250 g geräucherter Speck am Stück,
 Schwarte entfernt, in 2 mm dicken
 Scheiben
 1 Zwiebel, fein gehackt
 2 Knoblauchzehen, in feinen Scheiben
 1 Peperoncini, entkernt, in feinen Ringen
 1 EL Tomatenpüree
 5 dl Rindsbouillon
 1 Lorbeerblatt
 1 Dose ganze Pelati, 400 g
 1 Dose Red-Kidney-Bohnen, 435 g,
 abgespült, abgetropft
 1 Dose weisse Bohnen an Tomatensauce,
 435 g
 1 Dose Borlotti-Bohnen, 400 g, abgespült,
 abgetropft
 200 g festkochende Kartoffeln, geviertelt
 1 Zweig Rosmarin
 3 Zweige Zitronenthymian
 Salz, Pfeffer

ZUBEREITUNG

Speck im Feuertopf anbraten. Zwiebel, Knoblauch und Peperoncini dazugeben, kurz mitbraten.

Tomatenpüree begeben, andämpfen, mit der Bouillon ablöschen und aufkochen. Lorbeerblatt, alle Bohnen, Kartoffeln und Kräuter dazugeben, würzen. Eintopf ca. 30 Minuten köcheln, bis die Kartoffeln weich sind.

Tipp

Eintopf am Vortag kochen und über dem Feuer heiss werden lassen.

www.lemenu.ch