




Schneller Bohneneintopf.

 **20 Min.**  **30 Min.**  **leicht**
Vorbereitung Gesamtzeit Aufwand

Zutaten für:

Portion(en)

Zubereitung:

g Kartoffel(n) (vorwiegend festkochend)

Zwiebel(n)

Birne(n)

g durchwachsener Speck oder Bacon (z.B. Mühlenhof)

g Suppengemüse TK (1/4 Packung Greenland Suppengemüse)

ml Gemüsebrühe

g grüne TK-Bohnen (z.B. Greenland)

g weiße Bohnen (Konserven)

TL Apfelessig (z.B. Naturgut)

Salz & Pfeffer

Stiele Petersilie

1 Zuerst die Fleißarbeit: Kartoffeln, Zwiebeln, Möhren und Sellerie schälen und klein schneiden. Kartoffeln ggf. abwaschen. Lauch längs halbieren, waschen und in Halbringe schneiden. Birnen waschen, entkernen und vierteln. Speck in grobe Streifen schneiden.

2 Das meiste hast du geschafft, jetzt geht's ans Kochen! Den durchwachsenen Speck bei wenig Hitze in einem größeren Topf heiß werden lassen, bis das weiße Fett schmilzt. Wenn das Fleisch etwas kross wird, dann die Zwiebelwürfel mitbraten bis sie glasig sind.

Tipp: Falls der Speck nicht durchwachsen genug ist, ggf. etwas Öl hinzugeben.

3 Mit Gemüsebrühe ablöschen und die Schnippelware sowie die Birnenviertel hinzufügen und ca. 10 Min. bei geschlossenem Deckel köcheln lassen.

4 Deckel ab, die grünen TK-Bohnen in den Topf geben und alles weitere 5 Min. köcheln lassen.

5 Die weißen Bohnen in einem Sieb einmal unter kaltem Wasser abbrausen und in den Eintopf geben. Da diese bereits gar sind, musst du sie nur heiß machen.

6 Eintopf mit Salz, Pfeffer und Essig abschmecken.

7 Petersilenblättchen von den Stielen zupfen und fein hacken. Zum Servieren über den Eintopf streuen.

Tipp: Dazu schmecken Wiener Würstchen (z.B. Mühlenhof).