

## Herbstlicher Bohneneintopf

für 4 Personen

Zutaten:

100g gewürfelte, gerauchter Bauch  
1 große Zwiebel  
1 kleine Zehe Knoblauch  
3EL Öl  
1EL Tomatenmark  
3EL Parmesan  
100ml Weißwein  
1L Fleischbrühe  
1 Dose Kidney-Bohnen ca. 420ml  
1 Dose weiße Bohnen ca. 800ml  
1 Dose gestückelte Tomaten 420 ml  
300g dicke Bohnenkerne (aus dem Glas oder grüne Tiefkühlware)  
2 Paar scharfe Paprikamettenden  
Parmesan & Schmand  
Kräuter (Petersilie, Schnittlauch)

Zwiebel und Knoblauch fein hacken, in Öl glasig braten und den geriebenen Parmesan anschwitzen sowie das Tomatenmark kurz mit anbraten. Mit Weißwein ablöschen. Dann die Fleischbrühe angießen und kurz aufkochen lassen.

Den gerauchten Bauch in einer kleinen Pfanne kurz auslassen und mit zur Brühe geben. Die Paprikamettenden in 2-3cm große Scheiben schneiden, dem Eintopf zugeben und 10min köcheln lassen. Die Bohnen und die Tomaten hinzugeben und weitere 15min köcheln lassen.

Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Muskat würzen. Frisch gehackte Kräuter dazugeben. In tiefen Tellern anrichten, mit geriebenem Parmesan bestreuen und mit Schmand servieren.

Tipp: Wer keine scharfen Würste mag kann diese durch gerauchte Bauernbratwürste ersetzen.

Guten Appetit !