

**Kochen**

**Martin Gehrlein**

**Dienstag, 19.12.2023**

**Bohneneintopf mit Nudeln**

**Für 4 Personen**

**Zutaten**

400 g Bohnen aus der Dose (siehe Tipp)  
 800 ml Gemüsebrühe, ca.  
 1 Zwiebel  
 1 Knoblauchzehe  
 4 Karotten  
 200 g Knollensellerie  
 6 EL Olivenöl  
 etwas Salz  
 etwas Pfeffer  
 etwas Paprikapulver  
 200 g Nudeln, z. B. Hörnchen  
 0,5 Bund Petersilie  
 2 Stiele Thymian  
 4 EL Balsamessig



**Außerdem**

2 EL Parmesan, gerieben, nach Belieben

**Zubereitung**

1. Bohnen in einem Sieb abtropfen lassen. Etwa 300 ml Gemüsebrühe mit 100 g Bohnen pürieren.
2. Zwiebel und Knoblauch abziehen und fein würfeln. Karotten und Sellerie putzen abbrausen und ebenfalls würfeln.
3. In einem Topf 2 EL Öl erhitzen. Zwiebel und Knoblauch darin ca. 2-3 Minuten goldgelb andünsten
4. Karotten und Sellerie zufügen und ebenfalls ca. 5 Minuten andünsten. Mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen.
5. Bohnenpüree, übrige Brühe und die Nudeln zugeben und weitere ca. 8 Minuten garen, bis die Nudeln bissfest bzw. gar sind.
6. Die restlichen Bohnen unterrühren und erhitzen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken (Falls der Eintopf zu dicklich ist, noch etwas Brühe oder Wasser zugeben).
7. Petersilie und Thymian abbrausen und trockenschütteln. Petersilie fein schneiden. Thymianblättchen abzupfen und grob hacken.
8. Petersilie mit Balsamessig und dem übrigen Öl mischen und unter den Eintopf rühren. Nach Belieben mit etwas Parmesan bestreuen und servieren (ohne Parmesan ist der Eintopf vegan).

**Tipp:** Für diesen Eintopf eignen sich große weiße Bohnen, Kidney- oder Borlottibohnen. Toll ist auch ein Bohnen-Mix, für diesen Eintopf. Ebenfalls im Supermarkt erhältlich. Noch würziger wird der Eintopf mit Hackbällchen oder Würstchen. Besonders köstlich sind z. B. Salsiccia (italienische Würstchen) oder Merguez. Diese nach Belieben vorher anbraten und kurz vor dem Servieren in den Eintopf geben und erhitzen.