

Kochen

Caroline Autenrieth

Dienstag, den 16.11.2021

Schneller Gemüse-Eintopf mit weißen Bohnen

Für 4 Personen

Zutaten

Für den Eintopf

1 Bund Suppengemüse (Sellerie, Lauch, Möhre, Petersilienwurzel, Petersilie)
1 Knoblauchzehe
8 Kartoffeln, vorwiegend festkochend
50 g Butter
800 ml Gemüsebrühe
1 Dose Bohnen, weiß, 425 g Abtropfgewicht
0,5 Biozitrone, Saft und abgeriebene Schale davon
etwas Salz
etwas Pfeffer

Für die Gremolata

0,5 Biozitrone
1 Bund Petersilie
1 Knoblauchzehe
30 g Mandeln, gemahlen
50 g Parmesan (oder andere Hartkäse, z. B. Bergkäse, alter Gouda)
etwas Salz
etwas Pfeffer
etwas Chilipulver



Zubereitung

- Für den Eintopf** Suppengemüse putzen bzw. schälen, abbrausen und würfeln. Petersilie hacken. Knoblauch abziehen und fein hacken. Kartoffeln schälen, abbrausen und in kleine Würfel schneiden.
- Die Hälfte der Butter in einem großen Topf erhitzen. Kartoffeln, Möhren und Sellerie darin andünsten. Lauch und Knoblauch hinzugeben und kurz mitdünsten. Die Gemüsebrühe zufügen, alles aufkochen und ca. 10 Minuten abgedeckt köcheln lassen.
- In der Zwischenzeit die Bohnen in ein Sieb abgießen, abspülen und gut abtropfen lassen. Die Bohnen zum Eintopf geben und weitere 5 Minuten köcheln lassen.
- Inzwischen für die Gremolata** Zitrone heiß abbrausen und trockentupfen. Etwa 1 TL Schale fein abreiben und die Zitrone auspressen
- Petersilie abbrausen und trockenschütteln und fein schneiden. Knoblauch abziehen und sehr fein hacken.
- Parmesan fein reiben mit Petersilie, Knoblauch, Zitronensaft, -schale, Petersilie und Mandeln mischen. Mit Salz, Pfeffer und Chilipulver abschmecken.
- Den Eintopf** mit Zitronensaft, -schale, Salz und Pfeffer abschmecken. Zum Servieren die restliche Butter (25 g) unterrühren. Gemüse-Eintopf mit der Gremolata bestreuen und servieren