

# Italienischer Bohnen-Eintopf mit Parmesan und Speck

## Für 4 Personen

1 Tasse getrocknete Bohnenkerne	1 Zwiebel	1 Knoblauchzehe
1 EL Olivenöl	1 EL Tomatenmark	400 g Tomaten, gewürfelt
1 Kalbsfuß	1 l Gemüsebrühe	100 g gerauchter Schweinebauch
1 Zweig Rosmarin	Salz, Pfeffer	50 g Parmesan

Die Bohnen in reichlich Wasser (mindestens 5 Tassen) über Nacht einweichen. Zwiebel und Knoblauch schälen. Zwiebel grob würfeln, Knoblauch fein würfeln. Die Zwiebel in einem Topf mit 1 EL Olivenöl anschwitzen, Knoblauch und Tomatenmark zugeben. Die eingeweichten Bohnen abschütten und mit 300 g Tomaten und dem Kalbsfuß in den Topf geben. Mit der Brühe auffüllen und ca. 1 Stunde lang, bei geschlossenem Deckel kochen. Den Speck würfeln, zugeben und nochmals 10 Minuten kochen, dann den Rosmarinzweig und die restlichen Tomaten zugeben, 5 Minuten köcheln und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Kalbsfuß entfernen. Den Parmesan grob reiben. Eintopf in Suppentassen anrichten und mit dem Parmesan bestreuen.

Vincent Klink Donnerstag, 10. Dezember 2009