

# Kürbis-Bohnen-Eintopf mit Mettenden

**Für vier Portionen**

**Für die Suppe:**

$\frac{1}{2}$ Hokkaido Kürbis	1 Zwiebel	1 Knoblauchzehe
20 g Butter	700 ml Gemüsebrühe	200 g weiße Bohnenkerne
Salz, Pfeffer		

**Für die Mettenden:**

2 Mettenden	1 EL Rapsöl	1 Bund Petersilie
-------------	-------------	-------------------

Kürbis waschen, halbieren und entkernen. Kürbis in drei Zentimeter große Würfel schneiden. Zwiebel und Knoblauch schälen und klein würfeln. Butter in einem Topf erhitzen, Zwiebeln, Knoblauch und Kürbis darin anschwitzen. Mit der Gemüsebrühe aufgießen und aufkochen. Mit etwas Salz und Pfeffer würzen. Bei geschlossenem Deckel etwa zehn Minuten köcheln lassen, bis der Kürbis weich ist, aber noch leicht Biss hat. Die vorgegarten und gut abgetropften Bohnenkerne zugeben und kurz mitkochen lassen. In der Zwischenzeit die Mettenden in Scheiben schneiden und in einer Pfanne im heißen Rapsöl anbraten. Petersilie abbrausen, trocken schütteln und die Blätter klein hacken. Petersilie zu den Mettenden geben und die Pfanne vom Herd nehmen. Den Eintopf mit Salz und Pfeffer nochmals abschmecken und in tiefen Tellern anrichten. Die gebratenen Mettenden in den Eintopf geben.

Horst Lichter am 25. Oktober 2014