

Weißer Bohnen-Eintopf

Für zwei Personen:

800 ml Gemüsefond	1 Pastinake	$\frac{1}{2}$ Süßkartoffel
2 Topinambur	1 Möhre	1 Kartoffel
1 Tomate	1 TL Olivenöl	1 Prise Salz
1 Prise Pfeffer	1 TL Majoran	2 Dosen weiße Bohnen
1 Lauch	$\frac{1}{2}$ Bund krause Petersilie	

Gemüsefond in einem Topf zum Köcheln bringen.

Pastinake, Süßkartoffel, Topinambur, Möhre und Kartoffel schälen und in fingerdicke Stifte schneiden. Tomate waschen, vierteln und den grünen Strunk herausschneiden.

Geschnittenes Gemüse in den Topf geben und mit halb geöffnetem Deckel im heißen Fond für ca. 15 Minuten köcheln lassen. Gelegentlich umrühren.

Olivenöl hinzugeben und nach Belieben mit Salz, Pfeffer und Majoran oder Estragon würzen.

Bohnen aus den Dosen in ein Sieb abschütten, abspülen und abtropfen lassen.

Lauch gründlich waschen. Dunkelgrüne Blätter und Endstück abschneiden. Den weißen Teil in Ringe schneiden.

Wenn das Gemüse gar gekocht ist, Lauch und weiße Bohnen in den Eintopf geben und ca. 5 Minuten mitköcheln lassen.

Zuletzt Tomatenschalen aus dem Eintopf schöpfen.

Zum Servieren mit frisch gehackter Petersilie garnieren.

Björn Freitag am 21. November 2022