

Bohneneintopf bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

2 große Kartoffeln, 2 mittelgroße Zwiebeln, 2 Knoblauchzehen, 2 große Dosen geschälte Tomaten, 2 Esslöffel Öl (Olivenöl), 1 Stange Lauch, 1 kleine Dose große dicke weiße ital. Bohnenkerne, 1 kleine Dose Kidney - Bohnen, 1 Packung kl. Cabanossi - Würstchen (ALDI), Salz, Pfeffer, Majoran, Thymian, Tabasco - je nach Geschmack!.

Die Vorbereitungen:

Kartoffeln schälen, waschen und in kleine Würfel schneiden.

Zwiebeln und Knoblauch schälen und würfeln.

Lauch putzen, waschen und in Ringe schneiden.

Bohnen abtropfen lassen.

Kleine Cabanossi-Würstchen halbieren.

Die Zubereitung:

Öl in einem Topf heiß werden lassen und Kartoffeln, Zwiebeln und Knoblauch anbraten.

Tomaten in der Dose etwas zerkleinern und dazugeben.

Alles 15 Minuten garen lassen.

Lauch, Cabanossi und Bohnen zum Eintopf geben.

Mit den Gewürzen gut abschmecken und weitere

15 - 20 min garen lassen.

Guten Appetit!