

Schneller Bohneneintopf

45–55 Min

Zutaten für 8 Portionen

= Kotányi Produkte

2 L	Wasser
1 EL	Öl
400 g	Rote Bohnen (Abtropfgewicht)
300 g	Kartoffeln
1 Stk.	Karotte
200 g	Selleriestangen
2 EL	Tomatenmark
50 g	Babyspinat
	Parmesan (zum Servieren)
0.5 TL	Meersalz jodiert grob
1 TL	Zwiebel granuliert
1 TL	Paprika edelsüß spezial
1 TL	Knoblauch granuliert
1 Stk.	Lorbeerblätter ganz
1 Prise	Chili scharf mit Meersalz

Zubereitung

1. Zuerst die Kartoffeln schälen und in 1x1 cm große Würfel schneiden. Die Karotte ebenfalls schälen und wie den Sellerie in 0,5 cm breite Ringe schneiden. Spinat und das geschnittene Gemüse waschen.
2. Im nächsten Schritt das Öl in einem großen Topf erhitzen und Kartoffeln, Karotten und Sellerie hinzufügen. Das Gemüse drei Minuten lang anbraten, das Tomatenmark und die Kotányi Gewürze dazugeben und weitere zwei Minuten anbraten.
3. Mit zwei Litern kochendem Wasser aufgießen und 15 Minuten kochen lassen. Die Bohnen aus der Dose abgießen, zum Gemüse geben und weitere zehn Minuten weitergaren. Den Eintopf vom Herd nehmen, den Spinat hinzufügen und umrühren.
4. Mit geriebenem Parmesan und geröstetem Brot servieren.