



Kochen

Caroline Autenrieth

Dienstag, 08.07.2025

Sommerlicher Eintopf mit Bohnen und Tomaten

Für 4 Personen

Zutaten

Für den Eintopf

150 g Bohnenkerne, weiß, frisch (Palbohnen), alternativ aus der Dose
300 g Bohnen, grün
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
200 g Salsiccia (ital. frische grobe Bratwurst oder andere Bratwurst)
75 g Oliven, ohne Stein, schwarz, z. B. Kalamata
2 Stangen Staudensellerie
300 g Tomaten, möglichst reif
2 EL Olivenöl
350 ml Gemüsebrühe
etwas Bohnenkraut, ca. 1-2 Stiele, nach Belieben
etwas Salz
etwas Pfeffer
400 g Tomaten, stückig, aus der Dose

Für die Parmesan-Brote

120 g Baguette oder Ciabatta
50 g Parmesan, frisch gerieben
2 EL Butter, weich

Zubereitung:

1. Frische Bohnenkerne verlesen und abbrausen. Grüne Bohnen putzen, abbrausen und in Stücke brechen oder schneiden. Weiße Bohnenkerne und grüne Bohnen (nacheinander) in kochendem Wasser ca. 5 Minuten vorgaren. Bohnen aus der Dose, evtl. kurz abbrausen und abtropfen lassen.
2. Zwiebel und Knoblauch abziehen und fein würfeln. Salsiccia aus der Hülle lösen und grob zerzupfen.
3. Oliven in Ringe schneiden. Sellerie putzen, abbrausen und in feine Stücke schneiden. Die zarten Blätter beiseitelegen. Tomaten abbrausen, trockenreiben und in Stücke schneiden.
4. Öl in einem Topf erhitzen, Salsicciastücke darin unter Wenden goldbraun anbraten, auf einen Teller geben und zugedeckt beiseitestellen. Zwiebeln und Knoblauch im Bratfett andünsten. Sellerie und Tomaten nach und nach zugeben und ebenfalls ca. 1-2 Minuten dünsten. Mit Salz, Pfeffer und würzen.
5. Brühe angießen. Bohnenkraut zerzupfen, ebenfalls zugeben und aufkochen. Frische Bohnenkerne abtropfen lassen und mit den grünen Bohnen in den Topf geben. Zugedeckt ca. 8 Minuten garen (Bohnen aus der Dose erst zum Schluß, mit Salsiccia und Oliven zugeben).
6. Tomaten aus der Dose ebenfalls untermischen und offen bei mittlerer Hitze ca. 15 Minuten unter gelegentlichem Rühren garen und Flüssigkeit etwas einkochen lassen.
7. **Für die Parmesan-Brote** Parmesan und Butter vermischen, Baguette in Scheiben schneiden und mit der Mischung bestreichen. Brote auf einem mit Backpapier belegtem Backblech verteilen. Im Backofen, bei 200 Grad Ober- und Unterhitze oder Grillfunktion, ca. 3-5 Minuten rösten, bis der Käse schmilzt und die Brote leicht bräunen.
8. Salsicciastücke (evtl. Bohnen aus der Dose) und Oliven zum Eintopf geben und alles nochmals ca. 3-4 Minuten erhitzen.
9. Sellerieblättchen fein schneiden. Eintopf abschmecken und mit Sellerieblättchen bestreuen. Mit Parmesan-Brotchen anrichten und servieren.