

Nudel-Bohneneintopf mit Gemüse



Zutaten:

- 2 Liter Gemüse- oder Hühnerbrühe
- Je 100 g Zwiebel-, Paprika- und Karottenwürfel
- 2 Knoblauchzehen, geschält und gewürfelt
- 200 g kleine Bohnen, getrocknet
- 200 g Nudeln (z.B. kurze Nudeln)
- 1 Lorbeerblatt
- 3 EL Öl
- Salz, Pfeffer
- Wer möchte: etwas Liebstöckel und Schnittlauch zum Servieren



Zubereitung

Getrocknete Bohnen über Nacht in Wasser einweichen. Am nächsten Tag abgießen.

In einem Topf 3 EL Öl geben und darin die Zwiebel-, Knoblauch-, Paprika- und Karottenwürfel 2 Minuten anschwitzen. Dann die abgetropften Bohnen und das Lorbeerblatt zugeben. Mit 2 Litern Brühe angießen und bei geschlossenem Deckel ca. 40-45 Minuten weich köcheln.

Dann die Nudeln zugeben und weitere 10 Minuten sanft köcheln.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken, Liebstöckel und Schnittlauchröllchen zugeben und servieren.