

Rezept

Paprika-Bohnen-Eintopf



© Dorling Kindersley Verlag

Info



90 Min.
Gesamtzeit

+ Einweichzeit über Nacht



leicht



Zutaten

für - 4 + Portionen

200 g **weiße Bohnen** getrocknet

2 El **Olivenöl**

2 **Knoblauchzehen** groß

1 **Zwiebel** rot, in dünnen Spalten

2 **Paprikaschoten** rot und grün

2 Dosen **Pizzatomen** á 400 g

2 El **Tomatenmark**

500 ml **Gemüsebrühe** vegan

2 El **Basilikum** gehackt

125 g **Oliven** Kalamata, entsteint

1,5 TL **Zucker** braun

Salz

Pfeffer

Zubereitung

1. Bohnen über Nacht einweichen. Abgießen, in Topf mit kaltem Wasser geben, zum Kochen bringen, 45 Minuten kochen lassen. Abgießen.
2. Zerdrückten Knoblauch und Zwiebel in Öl 2-3 Minuten braten, gewürfelte Paprika zugeben, weitere 5 Minuten braten.
3. Tomaten, Tomatenmark, Gemüsebrühe und Bohnen zufügen, alles zugedeckt 40 Minuten köcheln lassen, bis die Bohnen weich sind.
4. Basilikum, Oliven und Zucker untermischen, vor dem Servieren salzen und pfeffern.