

Kräftiger Bohnen-Speck Eintopf mit Nudeln & geriebenen Karottenkäse



[caption id="attachment_9629" align="aligncenter" width="709" caption="Dieser Eintopf gibt Kraft und wärmt



bei kaltem Wetter."]

[/caption]

Zutaten

- 300 g getrocknete weiße Bohnen (Jumbobohnen)
- 1 l Rindfleisch- oder Gemüsebrühe
- 100 g Lauch
- 100 g Karotte
- 100 g Knollensellerie, geschält
- 100 g Petersilienwurzel
- 1 kleine Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Zweig Rosmarin und Oregano
- 1 EL Sonnenblumenöl
- 100 g geräucherter Speck, in Scheiben geschnitten
- 1 Lorbeerblatt
- ½ TL Natron
- Salz & Pfeffer aus der Mühle
- 100 g Nudeln (z.B. Penne, Muschelnudeln etc)
- Etwas Karottenkäse oder Bergkäse zum Bestreuen
- Etwas Petersilie zum Bestreuen

Zubereitung

Die Bohnen über Nacht in einer Schüssel mit Wasser quellen lassen.

Tipp: Die Bohnen die auf der Wasseroberfläche schwimmen aussortieren.

Am nächsten Tag die Bohnen durch ein Sieb gießen, die Einweichflüssigkeit wegschütten. Die Bohnen in einem Topf mit Rinderbrühe, 1/2 TL Natron und Lorbeerblatt 80-90 Minuten bei kleiner Hitze gar kochen.

Zwiebel und Knoblauch schälen und mit einem Messer klein schneiden. Lauch, Karotte, Petersilienwurzel und Sellerie gegebenenfalls schälen und putzen und in ca. 1 cm große Würfel oder Scheiben schneiden.

In einem Topf etwas Sonnenblumenöl erhitzen. Die Gemüsewürfel und die Speckscheiben 4 Minuten rührend anbraten. Die ungekochten Nudeln und die Bohnen mit Brühe zum Gemüseansatz geben. Rosmarin und Oregano zugeben. Ca. 10 Minuten kochen, bis das Gemüse gar ist. Mit Salz und Pfeffer würzen und in einem Suppenteller anrichten.

Zum Servieren mit etwas mit geriebenen Karottenkäse oder Bergkäse und geschnittener Petersilie bestreuen.

