Schmeck den Süden
Baden-Württemberg

Nudel-Bohneneintopf mit Gemüse

Kräftiger Eintopf für die kalte Jahreszeit

Mit wenigen Zutaten lässt sich ein köstlicher und kräftigender Eintopf zubereiten, der zudem noch gut sättigt. Für dieses Rezept empfehlen sich kleine Bohnen und kurze Nudeln, so dass möglichst viel Abwechslung auf die Löffel passt. Wer möchte, gibt etwas rauchige Speckwürfel dazu. Aber auch ohne Fleisch schmeckt dieses Gericht köstlich.

Deswegen hier die heutige Rezeptur für „**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.