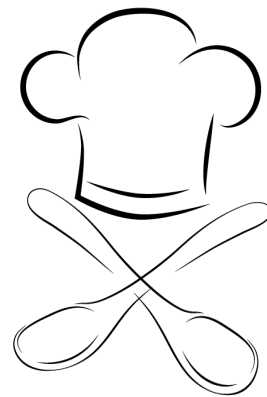




Unsere Rezeptempfehlung: Bohnentopf aus dem Ofen (4 Personen)

Zutaten:

300g weiße Bohnen (aus dem Glas)
3 große Kartoffeln (mehlig)
4 Rauchenden
3 Zwiebeln
1 Knoblauchzehe
3-4 Stangen Porree
1-1,5 l Gemüsebrühe
Salz, Pfeffer, Muskat
Rapsöl



Zubereitung:

Den Backofen auf 160° Grad Ober-Unterhitze vorheizen. Kartoffeln schälen, waschen und in Scheiben schneiden. Die Zwiebeln und den Knoblauch schälen und in kleine Würfel schneiden. Den Porree putzen, waschen und in Ringe schneiden. Zwiebeln, Knoblauch und Porree in Öl anschwitzen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Die Rauchenden in Scheiben schneiden. In einem Bräter alle Zutaten schichten und mit Brühe bedecken. Bei geschlossenem Deckel ca. 2 bis 2,5 Stunden garen. Zwischendurch eventuell etwas Brühe nachgießen.

Abschmecken und servieren.

Guten Appetit!!!

Empfohlen von: Nicole