

Bohneneintopf mit Kartoffeln (laktosefrei)

Zutaten:

300 g Dicke Bohnen (TK, Glas oder frisch)
1 Dose weiße Bohnen
300 g Brechbohnen (TK)
800 g Kartoffeln
4 Zwiebeln
4 Knoblauchzehen
200 g gekochter Schinken
100 g getrocknete Tomaten
2 TL Bohnenkraut
1,5 Liter Gemüsebrühe
Salz, Pfeffer, Olivenöl

Zubereitung:

- Rohe Kartoffeln klein würfeln.
- Schinken und Tomaten klein schneiden.
- Weiße Bohnen abtropfen lassen.
- Knoblauch und Zwiebeln fein hacken.
- Beides in Öl glasig dünsten.
- Tomaten und Schinken kurz mitdünsten.
- Mit der Brühe ablöschen.
- Salzen und Pfeffern.
- Kartoffeln, Brechbohnen und Bohnenkraut in die Suppe geben.
- Alles etwa 30 Minuten leicht köcheln lassen.
- Nach 10 Minuten Garzeit die Dicke Bohnen und weiße Bohnen zufügen.
- Mit Salz und Pfeffer endgültig abschmecken.