



Mexikanischer Bohneneintopf

mit Schafskäse überbacken



30-40min



4 Personen

Ab nach Mexiko! Abgeschmeckt mit einer herzhaften Gewürzmischung kommen Bohnen, Tomaten und Zwiebeln in den Topf. Danach überbacken wir das Chili mit frischem Schafskäse. Arriba!

Was du von uns bekommst

- Cannellini Bohnen
- rote Zwiebel
- Aufbackciabatta ¹
- Knoblauchzehe
- Feta ⁷
- Rodrigez Chili Con Carne Gewürz
- Tomaten passiert
- Bohnen Borlotti
- Karotte
- frischer Koriander

Was du zu Hause benötigst

- Olivenöl
- Salz
- schwarzer Pfeffer

Küchenutensilien

- Auflaufform
- Backblech
- Backrohr mit Ober-/Unterhitze
- großer Kochtopf
- Sieb
- Sparschäler

Vergiss nicht, dein Gemüse nochmal gut abzuwaschen, bevor du es verwendest.

Allergene

Kann Spuren von Allergenen enthalten.

Inhaltsangaben pro Portion

Kalorien 745.0kcal, Fett 27.0g, Eiweiß 37.6g, Kohlenhydrate 81.8g



1. Gemüse schneiden

Den Ofen auf 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die **Zwiebeln** und **zwei Knoblauchzehen** schälen, beides klein hacken. Die **Karotten** schälen und in dünne Scheiben schneiden. Den **Koriander** ohne harte Stiele grob hacken und alle **Bohnen** in einem Sieb abgießen.



2. Eintopf kochen

Einen großen Topf mit 2EL Öl mittelhoch erhitzen und die **Karotten** und **Zwiebeln** darin ca. 1-2Min. glasig anbraten. Den geschnittenen **Knoblauch** und die **Bohnen** dazugeben und mit den **Tomaten** ablöschen. Hälfte vom **Chili-Gewürz** unterrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Wer es schärfer mag, nimmt mehr vom **Gewürz**. Alles für ca. 4-5Min. köcheln lassen.



3. Käse zerbröseln

Inzwischen den **Käse** mit den Händen fein zerkrümeln.



4. Eintopf überbacken

Den **Eintopf** in eine große oder zwei mittlere Auflaufform(-en) geben und den **Käse** gleichmäßig darüber verteilen. Anschließend ca. 10Min. im Ofen überbacken.



5. Brot backen

Das **Brot** währenddessen der Länge nach halbieren, dann nochmals quer durchschneiden. Dann das **Brot** neben dem Eintopf für ca. 6-7Min. knusprig aufbacken. Anschließend die restlichen **Knoblauchzehen** schälen und halbieren, mit der Schnittfläche die Innenseiten der **Brote** einreiben.



6. Servieren

Den **Eintopf** aus dem Ofen nehmen und nach Geschmack mit frischem **Koriander** garnieren, dann mit den **Knoblauchbrot** servieren.