



## Toskanischer Salsiccia-Eintopf

mit Borlotti-Bohnen und Salbei



20-30min



2 Personen

Italien kann mehr als nur Pasta und Pizza! Wir zaubern heute einen deftigen, wärmenden Eintopf mit typisch italienischer Salsiccia Wurst, Borlotti Bohnen und frischem Salbei. Traditionell wird die Wurst mit Fenchelsamen, Knoblauch, Paprika und Chili gewürzt, so wird sie besonders schmackhaft und ein echtes Highlight unseres Rezeptes! Borlotti Bohnen sind vor allem in Italien sehr beliebt, desh...

## Was du von uns bekommst

- Aufbackbaguette <sup>1</sup>
- rote Zwiebel
- Salbei
- Borlotti Bohnen
- Knoblauchzehe
- Baby Mangold
- Salsiccia
- gewürfelte Paradeiser

## Was du zu Hause benötigst

- Rindersuppenwürfel
- Salz
- schwarzer Pfeffer

## Küchenutensilien

- Backblech
- Backrohr mit Umluftfunktion
- Messbecher
- mittelgroßer Kochtopf
- Sieb

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

### Allergene

Kann Spuren von Allergenen enthalten.

### Inhaltsangaben pro Portion

Kalorien 699.0kcal, Fett 31.4g, Eiweiß 33.7g, Kohlenhydrate 66.2g



1. Gemüse vorbereiten

Backrohr auf 200°C Umluft vorheizen. Die **Bohnen** in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen. Die **Zwiebel** und den **Knoblauch** schälen. **Zwiebel** klein würfeln, den **Knoblauch** in dünne Scheiben schneiden.



2. Salsiccia anbraten

**Salsiccia** in 1cm dicke Scheiben schneiden. Einen mittleren Topf auf höchster Stufe erhitzen und die **Salsiccia** darin ca. 2-3Min. von allen Seiten knusprig anbraten.



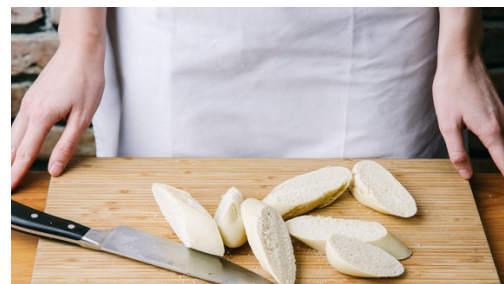
3. Gemüse anbraten

**Zwiebeln** und **Knoblauch** nun zur **Salsiccia** geben und weitere ca. 2-3Min. mit anbraten. Währenddessen die **Salbeiblätter** abzupfen und fein schneiden.



4. Eintopf kochen

Nun die **Bohnen** und die **gehackten Paradeiser** sowie 100ml Wasser (oder Weißwein, wer welchen zu Hause hat) zugeben und einen Rindersuppenwürfel hineinbröseln. Die Hitze auf mittlere Stufe runterdrehen und **Salbei** hineingeben und den **Eintopf** ca. 12-15Min. leicht köcheln.



5. Baguette aufbacken

In der Zwischenzeit das **Baguette** in ca. 2cm dicke Scheiben schneiden und diese auf dem Rost im Backrohr ca. 5-7Min. goldgelb backen.



6. Eintopf fertigstellen

Ca. 2Min. vor Ende der Kochzeit, den **Eintopf** mit Salz und Pfeffer abschmecken und den **Baby Mangold** untermischen und zusammenfallen lassen. Den fertigen **Eintopf** mit den knusprigen **Baguettescheiben** servieren.