



Toskanischer Salsiccia-Eintopf

mit Bohnen, Salbei und Spinat



ca. 20min



3-4 Personen

Die italienische Küche hat mehr zu bieten als Pasta und Pizza! Wir zaubern heute einen deftigen Eintopf mit würziger Salsiccia-Wurst, feinen Borlottibohnen und frischem Salbei. Paprika und Spinat sorgen dafür, dass dieses schnell zubereitete Aromenwunder nicht nur hübsch anzuschauen ist, sondern auch bei sommerlichen Temperaturen - vielleicht mit einem Gläschen vino? - vorzüglich mundet. Buon appetito!

Was du von uns bekommst

- 2 Packungen Salsiccia
- 1 gelbe Paprika
- 1 rote Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 10g frischer Salbei
- 1 Dose Borlottibohnen
- 1 Dose gehackte Tomaten
- 1 Rinderbrühwürfel
- 4 rustikale Baguettebrötchen¹
- 1 Packung Babyspinat

Was du zu Hause benötigst

- Salz und schwarzer Pfeffer

Küchenutensilien

- Backofen
- großer Kochtopf
- Messbecher
- Sieb

Vergiss nicht, dein Gemüse gründlich zu waschen. Besonders in grünem Blattgemüse und Salaten können kleine Steinchen enthalten sein.

Allergene

Gluten (1). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Kalorien 661.0kcal, Fett 27.9g, Eiweiß 28.7g, Kohlenhydrate 69.4g



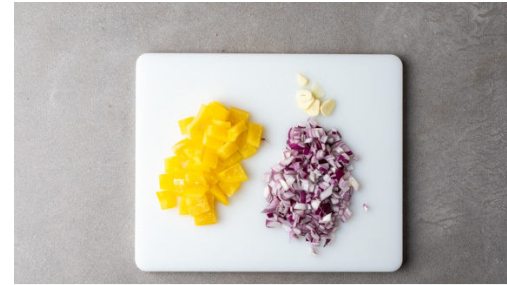
1. Salsiccia braten

Den Backofen auf 200°C Umluft (220°C Ober-/Unterhitze) vorheizen. Die **Salsiccia** in ca. 1 cm breite Scheiben schneiden und in einem großen Topf bei starker Hitze 2-3Min. scharf anbraten.



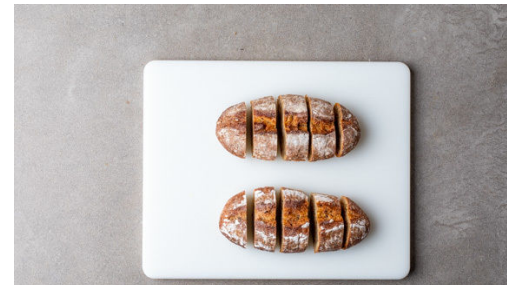
4. Eintopf garen

Die **Paprika**, die **Bohnen** und die **gehackten Tomaten** sowie 150ml Wasser (oder nach Geschmack auch Weißwein) in den Topf geben und den **Brühwürfel** hineinbröseln. Die Temperatur reduzieren, den **Salbei** unterrühren und den **Eintopf** 12-15Min. sanft köcheln lassen, bis die **Paprika** und die **Bohnen** gar sind. Dabei gelegentlich umrühren.



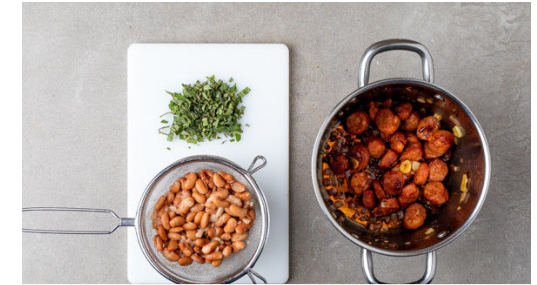
2. Gemüse vorbereiten

Die **Paprika** vierteln, entkernen und in 1-2cm große Stücke schneiden. Die **Zwiebel** schälen, halbieren und in feine Würfel schneiden. Den **Knoblauch** schälen und in feine Scheibchen schneiden.



5. Brötchen aufbacken

Die **Baguettebrötchen** in ca. 2cm breite Scheiben schneiden und 5-7Min. im Ofen goldbraun aufbacken.



3. Gemüse braten

Die **Zwiebeln** und den **Knoblauch** zur **Salsiccia** in den Topf geben und 2-3Min. bei mittlerer Hitze mitbraten. Währenddessen die **Salbeiblätter** von den Stängeln zupfen und fein schneiden. Die **Bohnen** in ein Sieb abgießen, abspülen und abtropfen lassen.



6. Anrichten und servieren

Den **Eintopf** mit Salz und Pfeffer abschmecken und kurz vor Ende der Garzeit den **Spinat** unterrühren. Auf Teller verteilen und mit den **Baguettescheiben** servieren.