

MARLEY SPOON



Bunter Chorizo-Bohnen-Eintopf

mit frischen Kräutern und Apfel



20-30min



2 Personen

Ein sommerlich-bunter Eintopf mit würziger Chorizo, gelber Paprika, weißen Bohnen und vielen frischen Kräutern schmeckt auch an warmen Tagen vorzüglich und ist nicht zu schwer. Zum Auftunken des köstlichen Suds gibt es knusprige Brötchenscheiben. Guten Appetit!

Was du von uns bekommst

- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 gelbe Paprika
- 1 Apfel
- 1 Packung Chorizo ⁷
- 20g frische Petersilie, Thymian & Rosmarin
- 1 Dose gehackte Tomaten
- 1 Dose weiße Bohnen
- 1 Rinderbrühwürfel
- 2 rustikale Baguettebrötchen ¹

Was du zu Hause benötigst

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Olivenöl

Küchenutensilien

- Backofen
- mittelgroßer Kochtopf

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

Allergene

Gluten (1), Milch (7). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Kalorien 895.0kcal, Fett 32.9g, Eiweiß 39.0g, Kohlenhydrate 103.0g



1. Zwiebel schneiden

Den Backofen auf 180°C Umluft (200°C Ober-/Unterhitze) vorheizen. Die **Zwiebel** schälen und in feine Würfel schneiden. Den **Knoblauch** schälen und ebenfalls fein würfeln.



2. Paprika schneiden

Die **Paprika** vierteln, entkernen und in ca. 1cm kleine Stücke schneiden. Den **Apfel** ebenfalls vierteln, vom Kerngehäuse befreien und in ca. 1cm kleine Stücke schneiden.



3. Chorizo schneiden

Die **Chorizo** ggf. von der Pelle befreien und in ca. 0,5cm kleine Würfel schneiden. Die **Petersilie samt Stängeln** fein hacken. Die **Rosmarinnadeln** und die **Thymianblätter** von den Stängeln zupfen und fein schneiden.



4. Eintopf ansetzen

Die **Zwiebeln**, die **Paprika**, die **Äpfel** und die **Chorizo** in einem mittelgroßen Topf mit 1EL Olivenöl bei mittlerer Hitze 2-3Min. anbraten. Den **Knoblauch** unterrühren und mit den **gehackten Tomaten** und den **Bohnen samt Flüssigkeit** ablöschen. Den **Brühwürfel** hineinbröseln und den **Eintopf** ca. 5Min. sanft köcheln lassen. Bei Bedarf etwas Wasser hinzugeben.



5. Brötchen aufbacken

Die **Baguettebrötchen** aufschneiden, die Schnittflächen mit etwas Olivenöl beträufeln und die **Brötchen** 4-5Min. im Ofen knusprig aufbacken. Anschließend in ca. 2cm dicke, schräge Scheiben schneiden.



6. Eintopf abschmecken

Den **Eintopf** mit den **Kräutern nach Geschmack** verfeinern und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit den **Brötchenscheiben** servieren.