

Veganer Bohneneintopf



Zutaten

**4 Portionen/80 Minuten aktiv
Gesamt 13 Stunden 20 Minuten**

- 110 g Zwicky Borlotti Bohnen
- 110 g Zwicky rote Bohnen
- 3 Stängel Petersilie gehackt
- 2 Knoblauchzehen gehackt
- 80 g Zwiebeln gehackt
- 1 TL Bohnenkraut
- 1 TL Thymian getrocknet
- 30 g Olivenöl
- 1 Dose Tomaten gewürfelt (400 g)
- 80 g Karotten in Würfeln
- 80 g Knollensellerie in Würfeln
- 1 rote Peperoni in Würfeln
- 2 Lorbeerblätter
- 20 g Tomatenmark
- 2 TL Salz
- 1 EL Zitronensaft
- 1 TL Paprikapulver
- Etwas Pfeffer

Zubereitung

1. Bohnen abspülen und in einer Schüssel Wasser mindestens 12 Stunden quellen lassen (am besten über Nacht).
2. Bohnen in einem Topf kochenden Wasser 40 Minuten garen – zur Seite stellen.
3. Knoblauch, Zwiebeln, Bohnenkraut, Thymian und Olivenöl in einen Topf geben und ca. 3 Minuten andünsten.
4. Tomaten, Karotten, Sellerie, Lorbeerblätter und Peperoni dazugeben und ca. 10 Minuten köcheln lassen.
5. Abgetropfte Bohnen, 400 g Wasser, Tomatenmark, Salz, Zitronensaft, Paprikapulver und Pfeffer hinzufügen und nochmals 20 Minuten köcheln lassen.
6. Abschmecken und mit Petersilie servieren!

Zwicky wünscht en Guete!