



Borlotti-Bohnen-Eintopf mit Bacon, dazu knusprige CheddarcROUTONS



HELLO BORLOTTI-BOHNEN

Wie der Name vermuten lässt, sind Borlotti-Bohnen vor allem in Italien bekannt und beliebt. Dort gibt es über 100 Gerichte mit der Wunderbohne.



Bacon



Knoblauchzehe



Cheddar



Zwiebel



Staudensellerie



rote Chili



Ciabatta-Brötchen



Eiertomaten



Borlotti-Bohnen



Rosmarinzwieg



20 [30] min.

30 [40] min.

Stufe 2

Thermomix kocht

leichter Genuss

Tag 1 - 5 kochen

Früher noch Arme-Leute-Essen, gibt es heute sogar Restaurants, die nur diese Art von Gerichten führen: Eintopf. Der Name lässt den größten Vorteil schon erahnen – Du benötigst nur einen Topf. Dafür steckt umso mehr Gutes in ihm. Heute zum Beispiel supergesunde Bohnen, fruchtige Tomaten und peppige Chili. Rustikale CheddarcROUTONS sorgen für das Plus an Knusprigkeit. Lass Dir dieses **ballaststoffreiche** und **scharfe** Gericht schmecken.

thermomix

Wasche das **Gemüse** und die **Kräuter** ab und tupfe die **Kräuter** mit **Küchenpapier** trocken.
Heize den **Backofen** auf **200 °C** Grillfunktion vor. Neben dem **Thermomix®** benötigst Du **Backpapier** und **1 Backblech**.



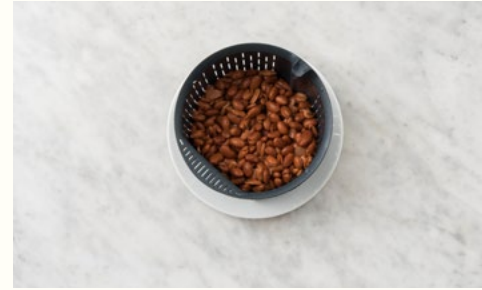
1 ZU BEGINN

Nadeln vom **Rosmarin** abzupfen und grob hacken. **Rote Chili** halbieren, Kerngehäuse entfernen und in ca. 3 cm lange Stücke schneiden. **Zwiebel** und **Knoblauch** abziehen. **Zwiebel** halbieren. **Bacon** in kleine Würfel schneiden. **Selleriestange** in kleine Würfel schneiden.



2 DÜNSTEN

Chilistücke (**Achtung: scharf!**) und **Knoblauch** in den Mixtopf geben und **3 Sek./Stufe 8** zerkleinern. **Zwiebelhälften** zugeben, **5 Sek./Stufe 5** zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben. **Rosmarinnadeln** und **Baconwürfel** zugeben und **3 Min. [4 Min.]/120 °C/Stufe 1** dünsten. **Selleriewürfel** ebenfalls zugeben und nochmals **3 Min. [4 Min.]/120 °C/☞/Stufe 1** dünsten.



3 WÄHRENDEDESSEN

Borlotti-Bohnen in den Gareinsatz geben und mit kaltem **Wasser** abspülen, bis dieses klar hindurchfließt. Blätter des **Basilikums** abzupfen und in dünne Streifen schneiden.



4 EINTOPF GAREN

Eiertomaten, **Salz**, **Pfeffer**, 250 g [350 g] **Wasser** und 1 TL [2 TL] **Hühnerbrühpaste** zugeben, **5 Min. [8 Min.]/100 °C/☞/Stufe 1** kochen. **Borlotti-Bohnen** zugeben und nochmals **5 Min. [6 Min.]/100 °C/☞/Stufe 1** weiterkochen. In dieser Zeit die **Croutons** zubereiten.



5 CROUTONS ZUBEREITEN

Ciabatta-Brötchen aufschneiden, mit **Cheddar** belegen und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben. Auf der mittleren Schiene im Backofen ca. 8 Min. überbacken, bis das **Ciabatta** knusprig ist. Anschließend herausnehmen und kurz abkühlen lassen, dann in dicke **Croutons** schneiden.



6 ANRICHTEN

Gemüse Eintopf auf tiefe Teller verteilen und **Käse-Croutons** darauf anrichten. Mit **Basilikumstreifen** bestreuen und genießen.

Guten Appetit!

2 | 4 PERSONEN ZUTATEN

	2P	4P
Zwiebel	1	2
Knoblauchzehe	½ ☞	1
Staudensellerie (Stange 9)	1	2
rote Chili	½ ☞	1
Ciabatta-Brötchen 1)	1 ☞	2
Eiertomaten	1 Dose	2 Dosen
Borlotti-Bohnen	1 Dose	2 Dosen
Bacon	80 g	160 g
Rosmarinzweig	½ ☞	1
Cheddar (Schieben 7)	2	4

Salz*, Pfeffer*, Hühnerbrühpaste*

* Gut, im Haus zu haben [4 Personen in Klammern].
☞ Beachte die benötigte Menge. Die gelieferte Menge in Deiner Box weicht hiervon ab und es bleibt etwas übrig.
! Unser Gemüse kann in Größe und Gewicht variieren. Bitte stelle sicher, dass Du die Mengen an die Sicherheitsregelungen des Thermomix anpasst.

DURCHSCHNITTLLICHE NÄHRWERTE PRO	100 g	PORTION (ca. 700 g)
Brennwert	303 kJ/73 kcal	2170 kJ/521 kcal
Fett	3 g	21 g
- davon ges. Fettsäuren	2 g	10 g
Kohlenhydrate	8 g	52 g
- davon Zucker	2 g	12 g
Eiweiß	4 g	28 g
Ballaststoffe	3 g	16 g
Salz	1 g	6 g

ALLERGENE

1) Weizen 7) Milch 9) Sellerie

(Bitte beachte weitere Informationen zu Allergenen und möglichen Spuren von Allergenen auf der Zutatenverpackung!)

URSPRUNGLÄNDER

Diese Rezeptkarte ist recycelbar und FSC®-zertifiziert (FSC®-C129012).

   #HelloFreshDE

Wir lieben Feedback! Ruf uns an oder schreib uns:

DE +49 (0) 30 224 03 04 59 | kundenservice@hellofresh.de
AT +43 (0) 125 300 64 06 | kundenservice@hellofresh.at