Kartoffel-Eintopf

Der Kartoffel-Eintopf ist eine schmackhafte und vegetarische Rezept-Idee zum Nachkochen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 35 min

Gesamtzeit: 50 min

Zutaten

200 g	Fisolen
100 g	Zwiebel
600 g	Kartoffeln
2 Stk.	Karotten
	Pflanzenöl
1 EL	Tomatenmark
500 ml	Gemüsebrühe
250 g	Tomaten (geschällt aus der Dose)
1 TL	Bohnenkraut (getrocknet)
1 Messerspitze	Kreuzkümmel (gemahlen)
1 TL	Apfelessig
	Salz und Pfeffer

Zubereitung

1. Für den **Kartoffel-Eintopf** die Zwiebeln schälen und zerhacken. Die Fisolen putzen, Ende abschneiden je nach Länge halbieren. Die Kartoffeln schälen und in Würfel schneiden. Karotten in kleine Stück zerschneiden.

2. Jetzt Wasser in einem Kochtopf erhitzen, Bohnen in kochend, heißes Wasser geben und etwa 2-3 Minuten blanchieren, danach kalt abschrecken.

3. Etwas Pflanzenöl in einem Kochtopf erhitzen, die Zwiebel glasig andünsten. Die Karotten und Tomatenmark zugeben und kurz anrösten. Mit der Gemüsebrühe aufgießen, geschälte Tomaten aus der Dose zugeben und aufkochen lassen.

4. Die abgetropften grünen Bohnen und Kartoffel-Würfeln zugeben. Mit Bohnenkraut, Kreuzkümmel, Salz und Pfeffer würzen. Die Temperatur reduzieren und zirka 20-25 Minuten köcheln lassen. Den Kartoffel-Eintopf von Herdplatte nehmen und nochmals mit Apfelessig, Salz und Pfeffer abschmecken.

Tipp

Den Kartoffel-Eintopf anrichten und mit frisch gehacker Petersilie garnieren.