



# 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



Rosmarinzwig

30 Minuten

Stufe 2

Neuentdeckung

leichter Genuss

Zeit sparen

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. Und Bacon macht schlichtweg alles besser! Lass Dir dieses **ballaststoffreiche** und **scharfe** Gericht schmecken.

# LOS GEHT'S

Wasche **Gemüse** und **Kräuter** ab. Erhitze **250 ml [500 ml]** Wasser im **Wasserkocher**. Heize den **Backofen** auf **200 °C** Grillfunktion vor. Zum Kochen benötigst Du außerdem ein **Sieb**, **1 große Pfanne** (mit **Deckel**), eine **Knoblauchpresse**, eine **Gemüsereibe**, **Backpapier** und ein **Backblech**.



## 1 ALS VORBEREITUNG

**Zwiebel** und **Knoblauch** abziehen. **Zwiebel** würfeln. **Selleriestange** in kleine Würfel schneiden. **Chili** halbieren, Kerngehäuse entfernen und **Chilihälften** in feine Streifen schneiden. 250 ml [500 ml] heiße **Hühnerbrühe** vorbereiten. **Borlotti-Bohnen** in einem Sieb mit kaltem Wasser abspülen, bis dieses klar hindurchfließt. **Rosmarinnadeln** abzupfen und grob hacken.



## 4 IN DER ZWISCHENZEIT

**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.



## 2 BACON KNUSPRIG BRATEN

**Bacon** würfeln und in einer großen, noch kalten Pfanne ca. 3 Min. unter Wenden anbraten, bis er knusprig ist.



## 5 Eintopf VOLLENDEN

**Gemüse** mit **Eiertomaten** und **Hühnerbrühe** ablöschen und alles ca. 5 Min. köcheln lassen. **Borlotti-Bohnen** zugeben und ca. 8 Min. weiterköcheln lassen. Mit **Salz** und **Pfeffer** abschmecken.



## 3 GEMÜSE ANBRATEN

**Knoblauch** zum **Bacon** in Pfanne pressen. **Zwiebel-**, **Selleriewürfel**, **Rosmarinnadeln** und einige **Chilistreifen** (**Achtung: scharf!**) zugeben und bei halb aufgesetztem Deckel ca. 3 Min. braten, bis alles schön weich ist.



## 6 ANRICHTEN

**Borlotti-Bohnen-Eintopf** auf tiefe Teller verteilen und **Cheddarcroutons** darauf verteilen 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

Hühnerbrühe\*, Salz\*, Pfeffer\*

\* Gut, im Haus zu haben [bei 4 Personen Menge in Klammern].  
☞ Beachte die benötigte Menge. Die gelieferte Menge in Deiner Box weicht hiervon ab und es bleibt etwas übrig.

DURCHSCHNITTLICHE 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

2017 | KW 32 | 5

HelloFRESH