

## ZUTATEN

- 1 Packung Garden Gourmet Sensational Bratwurst
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 100 g Karotten
- 100 g Fenchel
- 150 g rote Paprika
- Olivenöl zum Braten
- 2 TL getrockneter Salbei
- 2 TL Fenchelsamen
- 1 Glas Kidneybohnen (250g)
- 1 Glas weiße Bohnen (250g)
- 1 Prise Salz
- 1 Prise schwarzer Pfeffer
- 1 Dose gewürfelte Tomaten
- 1 Handvoll frischer Spinat



2 PORTIONEN



40 MIN



MITTEL

Probiere diesen leckeren Bohneneintopf mit unserer veganen Garden Gourmet Sensational Bratwurst. Perfekt für einen kalten Winterabend!

## EMPFOHLENE ZUBEREITUNG

### 1. Vorbereitung Zutaten

Zwiebel und Knoblauch hacken. Karotte, Fenchel und Paprika in Stücke schneiden. Bohnen auf einem Sieb abtropfen lassen und abspülen. Die Fenchelsamen grob mörsern, damit das Aroma freigesetzt wird.

### 2. Zubereitung Zutaten

In einer Kasserolle Zwiebel, Knoblauch und die Hälfte der Fenchelsamen und Salbei im Öl glasig dünsten. Möhren, Fenchel und Paprika dazugeben. Kurz anbraten und die Tomatenwürfel dazugeben.

### 3. Zubereitung Bohneneintopf

Eintopf zum Kochen bringen und das Gemüse etwa 10 Minuten bei schwacher Hitze köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Garden Gourmet Sensational Bratwurst nach Packungsangaben in einer Bratpfanne mit etwas Öl anbraten.

### 4. Es kann angerichtet werden!

Den Spinat im Bohneneintopf einkochen lassen. Die Garden Gourmet Sensational Bratwürste vierteln und ebenfalls in den Eintopf legen. Mit den restlichen Fenchelsamen bestreuen und servieren!

\*Die weißen Bohnen können auch durch Kichererbsen oder durch Linsen ersetzt werden.

**ENTDECKE NOCH MEHR REZEPTE AUF GARDENGOURMET.DE**