

BOHNENEINTOPF MIT GARDEN GOURMET SENSATIONAL BRATWURST

ZUTATEN

- 1 Pkg. Garden Gourmet Sensational Bratwurst
- 1 Zwiebeln
- 1 Knoblauchzehe
- 100 g Karotten
- 150 g Fenchel
- 150 g rote Paprika
- Olivenöl zum Braten
- 2 TL getrockneter Salbei
- 2 TL Fenchelsamen
- 1 Glas weiße Bohnen (250 g)
- 1 Glas weiße Bohnen (250 g)
- 1 Prise Salz
- 1 Prise Pfeffer schwarz
- 1 Dose Tomatenwürfel
- 1 Handvoll frischer Spinat



Probieren Sie diesen Bohneneintopf mit unserer veganen Sensational Bratwurst von Garden Gourmet. Perfekt für einen kalten Winterabend!

EMPFOHLENE ZUBEREITUNG

1. Zutaten schneiden

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

2. Zutaten anbraten

Die Zwiebel, den Knoblauch, die Hälfte der Fenchelsamen und den Salbei im Öl glasig braten. Karotten, Fenchel und Paprika hinzufügen. Kurz anbraten und die Tomatenwürfel hinzufügen.

3. Zubereitung Sensational Bratwürste

Zum Kochen bringen und das Gemüse bei schwacher Hitze ca. 10 Minuten köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Garden Gourmet Sensational Bratwürste mit etwas Öl in einer Pfanne gemäß den Anweisungen auf der Verpackung anbraten.

4. Es kann angerichtet werden!

Den Spinat dem Bohneneintopf hinzugeben. Die Sensational Bratwurst in 4 Stücke schneiden und in den Eintopf geben. Mit den restlichen Fenchelsamen bestreuen. Das Gericht kann serviert werden!

* Die Kichererbsen können auch durch weiße Bohnen ersetzt werden oder einen Teil der Bohnen durch Linsen ersetzen.

ENTDECKE NOCH MEHR REZEPTE AUF GARDENGOURMET.DE