



Borlotti-Bohneneintopf mit Bacon

und selbst gemachten Käsecroutons



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.



Staudensellerie



roter Chili



Ciabattabrötchen



gehackte Tomaten



Borlotti-Bohnen



Bacon



Rosmarinzwig



Cheddar



Knoblauchzehe



Zwiebel

25 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 peppiger Chili. Rustikale Cheddarcroutons sorgen für das Plus an Knusprigkeit. Und Bacon macht schlichtweg alles besser! Lass Dir dieses **ballaststoffreiche** und **scharfe** Gericht schmecken.

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**, **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 BRÖTCHEN ÜBERBACKEN

Ciabattabrötchen längs halbieren, mit **Cheddar** belegen und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben. Auf der mittleren Schiene im Backofen 4 – 6 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 Pfanne ohne Fettzugabe ca. 3 Min. unter Wenden anbraten, bis er knusprig ist.



5 Eintopf VOLLENDEN

Gemüse mit **gehackten Tomaten** 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 zu den **Baconwürfeln** in die Pfanne pressen. **Zwiebel-** und **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-Bohneneintopf auf tiefe Teller verteilen, mit **Käsecroutons** toppen und genießen.

2 | 4 PERSONEN ZUTATEN

	2P	4P
Zwiebel DE	1	2
Knoblauchzehe ES	½ ☞	1
Staudensellerie 9) ES	1 Stange	2 Stangen
roter Chili ES	½ ☞	1
Borlotti-Bohnen	1 Dose	2 Dosen
Rosmarinzwig IL	½ ☞	1
Bacon (Scheiben)	80 g	160 g
Ciabattabrötchen 1)	1 ☞	2
Cheddar (Scheiben) 7)	40 g	80 g
gehackte Tomaten	1 Dose	2 Dosen

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	2152 kJ/517 kcal
Fett	3 g	21 g
- davon ges. Fettsäuren	2 g	10 g
Kohlenhydrate	8 g	51 g
- davon Zucker	2 g	12 g
Eiweiß	4 g	27 g
Ballaststoffe	3 g	16 g
Salz	1 g	5 g

ALLERGENE

1) Weizen 7) Milch 9) Sellerie

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

URSPRUNGLÄNDER

DE: Deutschland, ES: Spanien, IL: Israel

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

Guten Appetit!