

Weißer Bohneneintopf mit Einlage

Zutatenliste:

- 1-2 Knoblauchzehen
- 1 große weiße Zwiebel
- Olivenöl
- 300g Schwammerl – frisch oder tiefgefroren
- 2 Gläser eingelegte weiße Bohnen (je ca. 400g)
- 600g Rohe Bratwürste oder Salsiccia
- Petersilie
- Salz, Pfeffer
- Weißbrot



Zubereitung:

1. Knoblauch mit dem Handrücken zerdrücken, Zwiebel in Würfel schneiden.
2. Beides in Öl anschwitzen. Schwammerl zugeben und dünsten. Je nach Geschmack kann die Knoblauchzehe danach entfernt werden.
3. Die Bohnen mit der Flüssigkeit zugeben.
4. Die Bratwürste bzw. die Salsiccia zu Bällchen formen und ca. 10 Minuten auf kleiner Stufe mit den Bohnen köcheln lassen.
5. Den Eintopf mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit Petersilie servieren. Dazu passt Weißbrot.