

TOSKANISCHER BOHNENEINTOPF

Zutaten (für 4 Portionen)

- 200g grobe Bratwurst
- 2 große Karotten
- ½ Stange Lauch
- 2 Knoblauchzehen
- 400g stückige Tomaten (Dose)
- 2 TL italienische Kräuter
- 1 große Dose weiße Bohnen (ca. 400g Abtropfgewicht)
- Salz + Pfeffer
- 2 Zweige Basilikum



Zubereitung

1. Bei roher Bratwurst → Bratwürste pellen und den Brät zu kleinen Klößchen formen.
Bei gekochter Bratwurst → Bratwürste in kleine Stücke schneiden.
2. **Komfort-Universaltopf** ca. 5 Minuten bei 2/3-Einstellung aufheizen.
3. Bratwurst-Klößchen bzw. -Stücke darin anbraten
4. Karotten und Lauch mit dem **Santokumesser** in kleine Würfel schneiden, mit in den Topf geben und weitere 5 Minuten anbraten. Dabei gelegentlich umrühren.
5. Tomatenstücke, Gemüsebrühe, Knoblauch (mit der **Knoblauchpresse** gepresst) und die italienischen Kräuter hinzufügen und aufkochen lassen.
6. Bohnen abseihen und dazugeben.
7. Mit geschlossenem Deckel bei kleiner Einstellung ca. 15 Minuten kochen, bis das Gemüse die gewünschte Konsistenz hat.
8. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
9. Basilikum mit der **Profi-Küchenschere** in feine Streifen schneiden und zum Servieren über den Teller streuen.

Zubereitungszeit: 30-40 Minuten

Tipps:

- Statt Bratwurst Cabanossi verwenden
- Mit 1 EL Olivenöl und 1 EL Balsamico-Essig verfeinern
- Lauch durch eine Fenchelknolle ersetzen

