EINTOPF MIT SPARGEL

Zutaten für 4 Portionen

- 1 Zwiebel
- 100g Schinkenspeck
- 1,0 Liter Gemüsebrühe
- 200g getrocknete Bohnen (ca. 12h eingeweicht und abgetropft)
- 1 Paar Krainer Würstl
- 250g grünen Spargel in Scheiben
- 150 TK Erbsen
- 2 EL Basilikum fein geschnitten
- 1 Bund Radieschen
- 1 EL Rapsöl
- 1 Zitrone
- Salz & Pfeffer

So gelingt es:

- Den Schinkenspeck in Würfel schneiden. Zwiebel und Knoblauch schälen und ebenfalls klein Würfeln. In eine Topf mit etwas Öl Zwiebel und Speck kurz anrösten.
- Mit Gemüsebrühe ablöschen und die Bohnen dazu geben. Nochmals 0,5 Liter Wasser dazu geben. Zugedeckt ca. 30min leicht köcheln lassen.
- Nach ca. 30min Wurst in Scheiben, Spargel in Scheiben und die Erbsen dazu geben und nochmals 15–20 min köcheln lassen.
- Gegen Ende der Garzeit die Radieschen in feine Scheiben schneiden.
- Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- In tiefen Tellern anrichten und mit den Radieschen und dem Basilikum garnieren und mit etwas Zitronensaft beträufeln.

TIPP:

Wer keinen Spargel zur Verfügung hat, kann den Eintopf auch mit Karotten oder Kohlrabi machen.