



# Ackerbohnen

## EINTOPF

### ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN:

- » 200 g Ackerbohnen, getrocknet
- » 2 Zwiebeln
- » 200 g Speck, geräuchert, ohne Schwarte, in 0,5 cm dicken Scheiben
- » 4 EL Rapsöl
- » 2 rote Paprikaschoten
- » 1 Knoblauchzehe
- » 2 Lorbeerblätter
- » 1 EL Paprikapulver, edelsüß
- » 8 Chorizo-Würste, mild
- » 1 Dose stückiges Tomatenragout (425 g EW)
- » 300 g grüne Bohnen
- » 250 g Staudensellerie mit Grün
- » Salz
- » einige Stängel Koriandergrün
- » 100 g Fetakäse

### UND SO GEHT'S:

1. Die Ackerbohnen 12 Stunden in Wasser einweichen. Dann in einem Sieb abtropfen lassen. Die Zwiebeln abziehen und würfeln. Speck in einem Topf in heißem Rapsöl anschwitzen lassen, die Zwiebeln zugeben und weich dünsten. Paprikaschoten waschen, putzen, entkernen und würfeln. Knoblauch abziehen und in Scheiben schneiden. Paprika, Knoblauch und Lorbeerblätter zur Speckmischung geben. Mit Paprikapulver bestäuben. Würste, Tomatenragout und 1 Liter heißes Wasser hinzufügen. Den Eintopf aufkochen lassen, die abgetropften Ackerbohnen zugeben und alles zugedeckt 90 Min. köcheln lassen.
2. Inzwischen die Bohnen waschen, putzen und in grobe Stücke schneiden. Staudensellerie waschen, putzen, das Grün abschneiden und beiseitelegen. Selleriestangen in Scheiben schneiden. Bohnen und Staudensellerie in Salzwasser 7 Min. kochen, abgießen und kalt abschrecken.
3. Den Eintopf zunächst zurückhaltend mit Salz abschmecken (Speck und Chorizo bringen schon reichlich natürliche Würze mit). Die grünen Gemüse unterrühren und alles aufkochen. Koriander waschen, trocknen und zusammen mit dem Staudenselleriegrün fein schneiden. Feta zerbröckeln und alles vor dem Servieren über den Eintopf streuen.

