

...die Kochsendung im OK Weinstraße

## Rezepte zu Sendung #15

mit Ursula Joa, Kinderschutzbund Neustadt / Bad Dürkheim e.V.

### Spanischer Bohneneintopf

#### Zutaten:

2	Zwiebeln
4- 5	Knoblauchzehe
2	Fleischtomaten gewürfelt oder 1 Dose gewürfelte Tomaten
1 EL	Tomatenmark
1 1/2 l	Fleisch- oder Gemüsebrühe
500 - 750 g	eingeweichte Bohnen
1 Stück	Dürrfleisch
2	scharfe Würste oder
1 Stück	Chorizo (spanische Salami)
2	Karotten
4	Kartoffeln
1	Stange Lauch
250 g	Tiefkühlerbsen
Olivenöl, Lorbeerblätter, Pfeffer, Salz, Chili, Thymian, Cayennepfeffer	



#### Zubereitung:

Zwiebel in Olivenöl andünsten, dann Knoblauch kleinhacken und dazu geben. Anschließend die gewürfelten Tomaten hinzufügen. Dann die Bohnen (mit Einweichwasser) in den Topf geben und mit und 1 ½ l Gemüse- oder Fleischbrühe auffüllen.

Mit den Gewürzen: Lorbeerblätter, Chili Thymian und Pfeffer Bohnen gar kochen  
Karotten, Lauch und Kartoffeln kleinschneiden und mit dem Dürrfleisch in der Suppe garen  
Dürrfleisch dann in Würfel schneiden und wieder dazu geben, ebenso die Wurst.

Kurz vor dem Servieren noch eine Hand voll Tiefkühlerbsen hinzufügen kurz weichkochen und mit Cayennepfeffer abschmecken und evtl. mit Petersilie bestreuen,



Viel Spaß beim Nachkochen wünscht  
Ursula Joa