



Grüner Bohneneintopf mit Kartoffeln und Hackfleischklößchen

von Martina

Zutaten für fünf Personen:

- 500 g Brechbohnen (aus dem Glas)
- 350 g Kartoffeln, klein gewürfelt
- 150 g Karotten, klein gewürfelt
- 100 g Petersilienwurzel, klein gewürfelt
- 100 g Lauch, klein gestiftelt
- 100 g Zwiebeln, klein gewürfelt
- 1 EL Petersilie, 1 EL Bohnenkraut
- 1,2 l Gemüsebrühe oder Fond, ungesalzen

und für die Hackfleischbällchen:

- 500g gemischtes Hackfleisch
- 3 Zwiebeln, klein gewürfelt
- 1 Knoblauchzehe, klein gewürfelt
- 4 Eier
- 2 EL gehäufte Semmelbrösel
- 1 EL Paprikapulver, 1 gestr. TL Pfeffer, etwas Salz

Zubereitung:

Alle Zutaten für die Hackfleischbällchen vermischen und verkneten. 10 min ruhen lassen. Anschließend kleine Bällchen formen und anbraten, bis sie leicht bräunlich sind. Auf Küchenkrepp geben, um überschüssiges Fett zu entfernen. Bällchen warm halten.

Das klein geschnittene Wurzelgemüse und Zwiebeln anbraten und mit der Gemüsebrühe ablöschen. Die Kräuter dazugeben, mit Pfeffer und Salz abschmecken. Das Wasser aus dem Bohnenglas abschütten und Bohnen dazugeben - kurz aufkochen.

Anschließend die Hackfleischbällchen dazugeben. Evtl. noch mal etwas nachwürzen.

Gesamtzeit: 1 Stunde; davon Kochzeit 35 Minuten, Arbeitszeit 25 Minuten

mog61 wünscht guten Appetit!