

Wirsingentopf mit weißen Bohnen

Gesamtzeit: 30 min.

Portionen: 2



Zutaten:

1 rote Zwiebel
1 Knoblauchzehe
300 g Wirsing
2 EL Olivenöl
2 Karotten
400 ml Gemüsebrühe
240 g (Dose, stückig) Tomaten
2 Zweige Thymian
Salz
Pfeffer
1 kleines Glas weiße Bohnen 250 g Abtropfgewicht
2 EL schwarze Oliven (entsteint)

Anweisungen:

Wirsing in Stücke schneiden. Dabei die dicken Blattrippen entfernen. Karotten in Scheiben schneiden. Zwiebel und den Knoblauch schälen, hacken und im Öl glasig dünsten.

Wirsing und Möhren dazugeben. Das Tomatenstück hinzufügen. Kurz anbraten, dabei umrühren.

Mit der Gemüsebrühe ablöschen.

Mit Thymian, Salz und Pfeffer würzen.

Etwa 25 Minuten köcheln lassen.

Die Bohnen und die in Scheiben geschnittenen Oliven dazugeben, kurz aufkochen lassen und dann servieren.