



Eintopf von dicken Bohnen



Zutaten (10 Personen)

0,50	kg	BERTOLLI® Artischockenherzen grilliert 2 x 1.50 kg
0,50	kg	CHIRAT® Soissonbohnen 6 x 3/1 Dose
300,00	g	Lauch
20,00	g	KNORR® Mise en Place Knoblauch 2 x 0.34 kg
1,00	g	Lorbeerblätter
250,00	g	Tomaten
15,00	g	Pfefferminze, frisch
20,00	g	Petersilie, glattblättrig, frisch
4,00	Stk	Eier
0,20	g	Pfeffer schwarz aus der Mühle
5,00	g	Salz
10,00	g	KNORR® Aromat 1 x 1.00 kg
2,00	cl	SAIS® Goldflex 10 1 x 12.00 l
100,00	g	Toastbrot

Zubereitung

Vorbereitung:

- Lauch waschen und in Ringe schneiden
- Tomaten schälen, entkernen und in Würfel schneiden
- Minze und Petersilie in feine Streifen schneiden
- Kräuterstreifen mit Eier verquirlen und Abschmecken
- Aus Eimasse in Goldflex Pfannkuchen braten und beliebig schneiden
- Toastbrot toasten und in Würfel schneiden



Zubereitung:

- Lauch mit MEP Knoblauch andünsten
- Artischocken und Lorbeerblatt begeben und mitdünsten
- Bohnen und Tomaten begeben und kurz mitgaren
- Gemüse anrichten und mit Pfannkuchen und Toast ausgarnieren