

**Abenteuer Haushalt**

**Martin Gehrlein**

**Dienstag, den 31.01.2023**

**Nudeleintopf mit weißen Bohnen und Karotten**

**Für 4 Personen**

**Zutaten**

- 1 Dose Bohnen, weiß, ca. 800 g
- 1 TL Fenchelsamen
- 4 Zwiebeln, rot
- 2 Knoblauchzehen
- 4 Karotten
- 1 Pastinake
- 4 EL Olivenöl
- 1 EL Tomatenmark
- 1 Lorbeerblatt
- 800 ml Gemüsebrühe, ca.
- 1 Dose Tomaten, ca. 450 g
- etwas Salz
- etwas Pfeffer
- etwas Cayennepfeffer
- 200 g Hörnchen-Nudeln
- 4 Scheiben Roggenbrot
- 80 g Taleggio, ital. Weichkäse oder Kochkäse
- 1 Bund Petersilie



**Zubereitung**

1. Bohnen mit kaltem Wasser abbrausen und abtropfen lassen. Fenchelsamen mörsern
2. Zwiebeln und Knoblauch abziehen und fein würfeln. Karotten und Pastinake schälen, abbrausen und klein schneiden.
3. In einem Topf 2 EL Olivenöl erhitzen. Zwiebeln und Knoblauch darin goldgelb andünsten. Karotten, Pastinake und Tomatenmark zugeben und anrösten. Fenchelsamen und Lorbeerblatt zugeben.
4. Brühe und Dosentomaten zum Gemüse geben. Mit Salz, Pfeffer sowie Cayennepfeffer würzen und ca. 15 Minuten köcheln lassen.
5. Nudeln und Bohnen zugeben und weitere ca. 7-8 Minuten köcheln, bis die Nudeln bissfest sind.
6. **Das Brot**, je nach Größe, halbieren oder in ca. 3 cm breite Streifen schneiden.
7. Übriges Öl erhitzen. Das Brot darin von beiden Seiten knusprig rösten.
8. Brot aus der Pfanne nehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.
9. Den Käse auf die warmen Brotstücke streichen.
10. Petersilie abbrausen, trockenschütteln und unter die Suppe mischen.
11. Eintopf erneut abschmecken und mit dem Brot servieren.