

Gemüse bringt's

Die Gemüsebox im Abonnement

Bohneneintopf

Rezept aus dem Niederrhein

Zutaten: 500g Bohnen, 500 g Kartoffeln, 1 säuerlichen Apfel, 2 Mettenden, Bohnenkraut, Salz u Pfeffer

Zubereitung: Bohnen waschen, putzen und in Stücke schneiden. Kartoffeln schälen und würfeln. Ebenso den Apfel.

Alles zusammen mit Bohnenkraut und Mettenden in einem Topf mit Wasser fast bedecken, aufkochen und dann ca. 30 Minuten köcheln lassen.

Bohnenkraut rausnehmen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Guten Appetit wünscht Ihr **Gemüse bringt's** -Team

www.gemuese-bringts.com, Tel. 02525-2560 (Telefonzeiten Di. und Do. 9 - 12 Uhr)