Artikel vom 28.09.2016 · Ausgedruckt am 11.11.2026, 16:49 Uhr

Online: https://lz-rheinland-staging.p-k3txh2.project.space/nachricht/39-hokkaidokuerbis-eintopf-mit-bohnen

39 - Hokkaidokürbis-Eintopf mit Bohnen



Foto: Sabine Jansen-Nöllenburg

Zutaten (für 4 Personen):

1/2 Hokkaidokürbis,
400 g grüne Bohnen,
4 Mettwürste,
3/4 l Gemüsefond,
2 Zweige Thymian,
Salz,
Pfeffer.

Zubereitung:

Mettwürste in Scheiben schneiden. Thymian waschen. Bohnen waschen, putzen, im Gemüsefond fast gar kochen. Inzwischen Kürbis schälen, entkernen, in kleine Würfel schneiden. Kürbiswürfel und Thymianzweige zu den Bohnen fügen, circa 5 Minuten köcheln lassen, die Mettwurstscheiben zugeben, ziehen lassen, mit Pfeffer und Salz abschmecken und servieren.