

Gemüse Eintopf mit Fenchel

Rezept für 4-6 Personen

**1 Dose weiße Bohnen
(Abtropfgewicht 240 g)**

2 Zwiebeln

2 Knoblauchzehen

400 g Mohrrüben

500 g Fenchel

auf ein Sieb gießen und abtropfen lassen.

+

schälen + würfeln.

waschen + in Scheiben schneiden.

waschen, Fenchelgrün abschneiden + beiseitelegen. Die Knolle längs halbieren, Strunk herausschneiden + ebenfalls in dünne Scheiben schneiden.

1 EL Rapsöl

erhitzen und Zwiebeln glasig dünsten.

Mohrrüben, Fenchel + Knoblauch zugeben und mit

**etwas Oregano/Thymian und
wenig Chilipulver**

andünsten; dann mit
ablöschen.

750 ml Gemüsebrühe

**1 Dose geschälte Tomaten
(EW 400 g)**

in die Suppe geben, die Tomaten etwas mit einer Gabel zerdrücken + ca. 5 Minuten garen.

Anschließend die Bohnen zugeben + weitere 5 Minuten garen, mit

**jodiertem Speisesalz +
Pfeffer**

abschmecken + mit Fenchelgrün dekorieren.

Tipp:

- Statt weißer Bohnen eignen sich auch z.B. Kidneybohnen oder Kichererbsen.

