**Sana Dreifaltigkeits-
Krankenhaus Köln**

Gemüseeintopf mit Fenchel

Rezept für 4-6 Personen

1 Dose weiße Bohnen (Abtropfgewicht 240 g)	auf ein Sieb gießen und abtropfen lassen.
2 Zwiebeln	+
2 Knoblauchzehen	schälen + würfeln.
400 g Mohrrüben	waschen + in Scheiben schneiden.
500 g Fenchel	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
750 ml Gemüsebrühe	ablöschen.
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 Bohen eignen sich auch z.B. Kidneybohnen oder Kichererbsen.

Sana Dreifaltigkeits-Krankenhaus Köln GmbH | Aachener Straße 445-449 | 50933 Köln
Tel.: 0221 94071-0 | Fax: 0221 409552 | E-Mail: info-koeln@sana.de | Internet: www.sana.de/koeln
Geschäftsführerin: Hannah Kador
Sitz der Gesellschaft: Köln
Registergericht: Köln HRB 7404 | USt-IdNr.: DE 129455223 | Steuer-Nr.: 22359182261