

## Rezept

### Kräuterseitlinge, Bohnen & Süsskartoffel Eintopf

NR: 18 Vegan

Für 4 Personen / Zubereitung: 1 Std

#### Zutaten:

- 4 Süsskartoffeln
- 400 g Kräuterseitlinge
- 300 g Bohnen
- 1 Dose Tomatensauce
- 3 EL Erdnussbutter mit Erdnuss Stückchen
- 1 TL Sundried Tomato Herbed Salt



#### Zubereitung

Kräuterseitlinge, Süßkartoffeln und Bohnen spielen hier die Hauptrollen im Eintopf-Gericht. Die Tomaten-Erdnuss Sauce aufgepeppt mit Sundried Tomato Herbed Salt ist perfekt abgestimmt auf die Hauptdarsteller. Wer es etwas schärfer mag, kann auch Fire Spice Nr. 11 dazu geben.

#### Und so gelingt's:

- Bohnen in Bouillon bissfest kochen. Beiseite stellen.
- Kochzwiebel in grosse Stücke geschnitten im Olivenöl glasig dünsten.
- Dann die Süßkartoffel-Stücke dazu geben und 2,5 dl Bouillon dazu geben und ca. 5 min köcheln lassen. Anschließend die Pilze grob geschnitten dazugeben.
- 3 EL Erdnussbutter einrühren, 1 Dose Tomaten gehackt dazu tun.
- Kräftig mit Sundried Tomato Salt würzen. Dann nach Fire Spice Nr. 11 dazu geben. Jetzt rein mit den Bohnen und ca. 10 min Köcheln lassen. Koriander....oder Petersilie passen auch noch wunderbar dazu.

En Guetä!