

# BOHNENEINTOPF

## Aus unserem Ofenmeister

Vorbereitungszeit 10 Min | Backzeit 1 Std

## So wird's gemacht:

Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Suppengemüse in Stücke schneiden, in den Mixtopf geben, 5 Sek/Stufe 5 zerkleinern und in den Ofenmeister geben.

Kartoffeln schälen, in mundgerechte Stücke schneiden und zum Suppengemüse geben.

Bohnen waschen, halbieren, mit den restlichen Zutaten in den Ofenmeister geben, vorsichtig mischen und verschließen.

Nun den Bohneneintopf 1 Std im Backofen garen.

Für die nicht vegetarische Variante die Wienerle in Stücke schneiden und 15 Min vor Garende im Ofenmeister mitgaren.



## ZUTATEN:

- 500 g Suppengemüse
- 30 g Butter
- 500 g Kartoffeln
- 400 g grüne frische Bohnen
- 800 g Wasser
- 80 g Tomatenmark
- 1 TL Suppenpulver
- Salz, Pfeffer
- bei Bedarf 4 Wienerle

**Gutes Gelingen, Deine Melli**