



Obstgut
Marquardt

Rezeptvorschlag

Steckrübeneintopf mit Ziegenkäse-Crostini

f. 4 Personen / 60min Zubereitung

für den Eintopf:

800g Steckrüben
250g Kartoffeln überw. festkochend
150g Möhren
3 Zwiebeln
150g Sellerie
1 Dose Weiße Riesenbohnen (250g Abtropfgewicht)
250g grüne Bohnen
3 EL Sonnenblumenöl, 1 EL Currypulver
1 TL Kurkuma, 1 EL Tomatenmark
1 L Gemüsebrühe, Salz, Pfeffer
1 Handvoll Basilikumblätter

für die Crostini:

100g Ziegengouda, 1 kleines Ciabatta

+ Steckrüben, Kartoffeln, Möhren, Zwiebeln und Sellerie schälen und in 1-2cm große Stücke schneiden. Weiße Bohnen abgießen, abbrausen, abtropfen lassen. Grüne Bohnen putzen, in ca 3cm lange Stücke schneiden.

+ Das Öl in einem großen Topf erhitzen. Das Gemüse – bis auf die Bohnen- darin bei mittlerer Hitze unter ständigem Rühren ca. 5 Minuten anrösten. Curry, Kurkuma und Tomatenmark unterrühren, kurz mitrösten und alles mit der Brühe ablöschen. Aufkochen, Hitze reduzieren und den Eintopf zugedeckt ca. 30 Minuten köcheln lassen.

+ Den Deckel abnehmen. Weiße und grüne Bohnen zum Eintopf hinzufügen, kurz aufkochen und offen weitere 5-8 Minuten köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

+Für die Crostini Ziegenkäse grob reiben. Ciabatta schräg in fingerdicke Scheiben schneiden und unter dem Backofengrill von beiden Seiten leicht rösten. Mit Ziegenkäse bestreuen und nochmal unter den Grill geben, bis der Käse zerläuft. Den fertigen Eintopf auf Schüsseln verteilen. Mit Basilikumblättern bestreuen und mit den warmen Crostini servieren.