

Hülsenfrüchteintopf

Zutaten (6-8 Personen)

1	Pack	gemischte Hülsenfrüchte
1	Flasche	passierte Tomaten
500	g	Kartoffeln
3		Zwiebeln
200	ml	Rotwein (optional ... ansonsten mehr Wasser)
1	Schuss	Olivenöl
		Thymian, Brühepulver

Zubereitung

Hülsenfrüchte in einem großen Topf mit 1 Liter kochendem Wasser übergießen und über Nacht quellen lassen.

Am nächsten Tag die passierten Tomaten in den Topf gießen und die Hülsenfrüchte 20 Minuten köcheln lassen. Wenn es zu dick wird, etwas Wasser hinzufügen.

Währenddessen Kartoffeln und Zwiebeln schälen, vierteln und mit dem Thymian und dem Brühepulver (nach Geschmack) hinzufügen und weiter 20 Minuten köcheln lassen. Wenn es zu dick wird, etwas Wasser hinzufügen.

Kurz bevor die Hülsenfrüchte gar sind (das kann 40-50 Minuten dauern), den Rotwein hinzufügen und noch ein paar Minuten weiter kochen lassen.

Wenn dann endlich alles gar ist, das Olivenöl einrühren

Fertig!!

Dazu passt Baguettebrot