



Bohnentopf

(Eintopf, Vegetarisch - 4 Portionen)

Zutaten:

800 g Grüne Bohnen
120 g Knollensellerie
4 mittl. Kartoffeln, halbfestkochend
2 mittl. Zwiebeln
1 Porreestange, das Weiße
1 Ltr. Kräftige Brühe
Salz, schwarzer Pfeffer
2 EL Mehl
60 g Butter
5 EL Frische Majoranblättchen
200 g Griechischer Joghurt



Zubereitung

Bohnen putzen, waschen und in etwa 3 cm lange Stücke schneiden.
Sellerie und Kartoffeln schälen und würfeln (etwa 1 cm).

Zwiebeln fein würfeln. Porree längs halbieren und nur das Weiße und das Hellgrüne fein schneiden.

Zwiebelwürfel in 30 g Butter langsam goldgelb rösten.

Bohnen in der Brühe knapp gar kochen, dann mit einer Siebkelle herausnehmen und kalt abschrecken. Kartoffelwürfel in der Brühe ebenfalls fast gar kochen, heraussieben, genauso mit den Selleriewürfeln und schließlich mit den Porreestückchen verfahren.

Mehl in der restlichen Butter andünsten, mit soviel Brühe ablöschen, dass eine sämige Sauce entsteht. Griechischen Joghurt mit etwas Flüssigkeit glattrühren und die Hälfte unter die Sauce ziehen.

Jetzt alle Gemüse und die Zwiebeln in der Sauce nochmals gut erhitzen, pikant mit Salz und Pfeffer abschmecken, Majoran unterrühren und mit einem Klacks des restlichen Joghurts in tiefen Tellern servieren.

<http://xn--einfachkoestlich-2pb.com/archives/1407>