



Weißer Bohneneintopf mit Kaminwurzkloßchen

Zutaten (für vier Portionen)

Für die Kaminwurzkloßchen:

2 altbackene Semmeln
60 g feine Würfel von Kaminwurz
1/2 EL Schmand
1 EL Schnittlauchröllchen
1 EL gehackter Liebstöckel
1 Ei
1 Eigelb
Salz, Pfeffer

Für den Bohneneintopf:

80 g Zwiebelwürfel
2 EL Olivenöl
1 Knoblauchzehe
je 80 g Karotten, Lauch, Sellerie, Steckrübe
400 ml Gemüsebrühe
200 g weiße Bohnen (Konserve oder Glas)

Zum Servieren:

2 EL Bohnenkraut

Zubereitung (circa 35 Minuten)

Altbackene Semmeln und Kaminwurz würfeln und mischen. Schmand unterrühren. Schnittlauchröllchen, gehackten Liebstöckel, Ei und Eigelb zugeben. Das Ganze gut vermengen, Masse etwas anziehen lassen und würzen. Kleine Klößchen formen, in leicht sprudelndes Salzwasser einlegen und ziehen lassen, bis sie obenauf schwimmen.

Zwiebelwürfel in heißem Olivenöl glasig angehen lassen und fein gewürfelten Knoblauch zugeben. Kleine Würfel von Karotten, Lauch, Sellerie, Steckrübe zufügen und mit angehen lassen. Das Ganze mit Gemüsebrühe aufgießen, aufkochen und köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Zum Schluss weiße Bohnen zufügen und noch einmal aufkochen lassen.

In tiefem Teller anrichten, Klößchen dazugeben, mit grob gezupftem Bohnenkraut bestreuen.

Nährwerte pro Portion

278 kcal - 16 g Fett - 11 g Eiweiß - 29 g Kohlenhydrate - 2 BE