

Bohneneintopf

Zutaten:

3-4 Kartoffeln
1 Dose feine Brechbohnen
1 Dose oder Glas Würstchen
1 B. Sahne
1 TL gekörnte Brühe
Weißer Pfeffer
1 TL Bohnenkraut getrocknet
evtl. Maggi

Zubereitung:

Die Kartoffeln fein würfeln und in 2 EL Butter mit den in Scheiben geschnittenen Würstchen leicht anbraten, mit Mehl bestäuben und hell anschwitzen, mit Bohnen- und Würstchenwasser sowie Sahne ablöschen, mit Brühe, weißem Pfeffer und Bohnenkraut würzen, die Bohnen dazugeben. Solange leicht köcheln bis die Kartoffeln gar sind.

Mit einem Nachtisch wie z.B. einer Quarkspeise ein absolutes Schnellgericht.