

***Polar's Kochstudio***  
***24 / 2008***

***Bohnentopf mit Kohlrübe***

**Zutaten für 4 Portionen:**

1 Dose/n Bohnen, weiße, (425 g)  
1 Dose/n Kidneybohnen (425 g)  
300 g Rübe(n) (Kohlrübe)  
500 g Wirsing  
2 m.-große Zwiebel(n)  
2 EL Crème fraîche  
2 EL Öl  
2 EL Tomatenmark  
1.5 EL Curry  
Salz  
Pfeffer  
3 EL Gemüsebrühe (Instant)

**Zubereitung:**

Zwiebeln schälen, halbieren und in dünne Scheiben schneiden. Das Öl in einem Topf erhitzen und die Zwiebeln darin andünsten. Tomatenmark und ca. 1 EL Curry zufügen und anschwitzen. Mit 1 Liter Wasser ablöschen. Die Bohnen samt der Flüssigkeit dazugeben. Alles aufkochen, dann zudecken und ca. 10 Minuten garen. In der Zwischenzeit die Kohlrübe schälen, waschen und würfeln. Den Wirsing putzen, waschen und in grobe Streifen schneiden. Kohlrübe und Wirsing zu den Bohnen geben und die Brühe einrühren. Alles weitere 15 - 20 Minuten garen. Den Eintopf dann mit Curry, Salz und Pfeffer abschmecken. Mit Crème fraîche anrichten und etwas Curry darüber streuen.

**Zubereitungszeit:** 30 Minuten