

# Bohnen-Eintopf mit Speck und Birne

## Für 4 Personen

1 Zwiebel	350 g Kartoffeln, mehlig.	200 g weiße Bohnen (Dose)
200 g Kidneybohnen (Dose)	2 Birnen	1 EL Sonnenblumenöl
100 g Speck, in Scheiben	600 ml Gemüfefond	1 EL Butter
Salz	Pfeffer	1 TL Bohnenkraut
3 Stängel glatte Petersilie		

Zwiebel schälen und fein schneiden. Kartoffeln schälen und in grobe Stücke schneiden.

Die Bohnen abgießen und abtropfen lassen.

Die Birnen waschen, eine Birne vierteln, das Kerngehäuse entfernen und Birne in Würfel schneiden.

In einem breiten Topf das Öl erhitzen und die Speckscheiben darin knusprig braten, herausnehmen und auf Küchenpapier zum Abtropfen legen.

In diesem Fett die Zwiebeln, Birnenwürfel, die Hälfte der weißen Bohnen und Kartoffelstücke anschwitzen und mit Fond auffüllen. Alles aufkochen und etwa 15 Minuten köcheln lassen, bis die Kartoffeln weich sind.

In der Zwischenzeit die restliche Birne vierteln, das Kerngehäuse entfernen und die Birne in Spalten schneiden.

In einer Pfanne Butter erhitzen und die Birnenspalten darin glasieren und mit Salz, Pfeffer und Bohnenkraut würzen.

Sobald die Kartoffeln gar sind, die Suppe einmal kurz durchmixen und die restlichen Bohnen dazugeben und erwärmen. Mit Salz, Pfeffer und Bohnenkraut abschmecken.

Petersilie waschen, trockentupfen und grob hacken.

Die Suppe in Teller verteilen, mit Speck und Birnenspalten garnieren, Petersilie überstreuen und genießen.

Sybille Schönberger am 18. Januar 2021