

Bohnen-Eintopf mit selbstgebackenem Quark-Brötchen

Für zwei Personen

Für die Suppe:

1 Dose weiße Bohnen	500 ml Gemüsefond	500 ml Rinderfond
2 EL Crème-fraîche	75 g geräucherter Speck	1 Ei
250 g Mehl	1 Bund Liebstöckel	1 Bund Bohnenkraut
125 g Butter	Salz	Pfeffer

Für die Quarkbrötchen:

150 g Mehl	75 g Quark	5 EL Milch
3 EL neutrales Öl	1 TL Backpulver	1 Prise feines Salz

Den Ofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für den Nudelteig das Ei mit einem Schneebesen aufschlagen und mit 150 g Mehl und einer Prise Salz Teig einrühren. Diesen dünn ausrollen und kurz antrocknen lassen.

Für den Eintopf die Fonds erhitzen, Kräuter hacken und dazugeben. Bohnen abgießen. Speck würfeln und in einer Pfanne kross anbraten.

Für die Brötchen Mehl, Quark, 3 EL Milch, Öl, Backpulver und Salz zu einem Teig kneten. Zu 4 kleinen Brötchen formen. Im Ofen ca. 15 Minuten goldbraun backen. Kurz vor dem Ende der Backzeit mit übriger Milch bestreichen, damit die Brötchen einen schönen Glanz bekommen.

Teig in kleine Nudelbahnen schneiden und anschließend in reichlich Butter in einer Pfanne anbraten bis sie braun werden. Anschließend etwas Mehl darauf streuen, in den Suppenansatz geben und kräftig aufkochen lassen.

Kurz bevor Nudeln gar sind, Bohnen, Crème fraîche und Speck dazugeben und köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Bohneneintopf in tiefen Tellern anrichten, Brötchen dazu reichen und servieren.

Melanie Globerger am 18. Januar 2016