



Gemüse Eintopf aus dem Dutch oven – **vegan** -

Zutaten (4-6 Portionen)

2 klein gewürfelte Zwiebeln und
3 klein gehackte Knoblauchzehen
Olivenöl

in etwas
anschwitzen.

2 in Ringe geschnittene Lauchstangen,
2 rote und 2 gelbe, in Streifen
geschnittene Paprika

dazugeben und kurz mit anbraten.

ca. 1,2 Liter Gemüsefond,
3 EL Tomatenmark,

1 EL klein gehackte Rosmarinblätter
1 EL klein gehackte Thymianblätter

und
hinzufügen und alles im geschlossenen Topf
für ca. 20 Minuten kochen lassen.

500 g Kichererbsen

(ca. 2 Dosen a 265 g Abtropfgewicht) und

500 g weiße Bohnen

abtropfen lassen. Zusammen mit

135 g schwarzen, halbierten Oliven (1
Glas)

zum Gemüse geben und ca. 10 Minuten
kochen lassen, bis das Gemüse weich ist. Ggf.
noch

Wasser

zugeben. Den Eintopf mit

Salz und Pfeffer

abschmecken.