



# Lamm-Bohneneintopf

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 25m
- **Zubereitungszeit:** 2m
- **Fertig in** 27m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '27', 'cook_time' : '2m', 'prep_time' : '25m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Saisonal, sommerlich, mit italienischem Flair, für jeden Tag

## Zutaten

- Ca. 800 g Lammfleisch aus der Schulter, in 2 cm großen Würfeln
- 500 g grüne "Bobbi-Bohnen", gewaschen, gefädelt schräg in 3 cm langen Stücken
- 500 g Kartoffeln in 1 cm großen Würfeln
- 250 ml Fleisch Gemüsebrühe
- 500 g Tomaten, gehäutet, entkernt in 2 cm großen Würfeln
- 2 mittelgroße Zwiebeln, gewürfelt
- 1-2 Knoblauchzehen, gewürfelt, nach eigenem Geschmack
- 2 Stängel frisches Bohnenkraut, gezupft, gehackt
- 1 kleines Bund Petersilie, gehackt
- 2 El Olivenöl
- Etwas gemahlener Chili, Salz

## Zubereitungsart

### Schritt1

Vorgehensweise in folgernden Schritten:

### Schritt2

Das Lammfleisch in einem ausreichend großen Topf, ev. in 2 Chargen anbraten.

### Schritt3

Leicht Farbe nehmen lassen, salzen, pfeffern. Die Zwiebeln und Knoblauch dazu geben, etwas mit angehen lassen, mit der Brühe aufgießen.

### Schritt4

Ca. 45 min. abgedeckt köcheln lassen, dann folgen die Kartoffeln und die Bohnen für weitere 15 -20

min., nachschmecken, das Bohnenkraut dazu geben.

#### **Schritt5**

Kurz vor dem Servieren die Tomatenstücke zufügen, nur noch heiß werden lassen.

#### **Schritt6**

#### **Schritt7**

Mit gehackter Petersilie bestreut, und einigen Tropfen guten Olivenöls darüber zu Tisch geben.

**Rezeptart:** Eintöpfe **Tags:** für jeden tag, Saisonal, sommerlich, unkompliziert

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/lamm-bohneneintopf/>