

Mediterraner Bohneneintopf

Zutaten für ca. 8 Portionen:

- 500 g weiße Bohnen
- 3 Möhren
- 3 Zwiebeln
- 1 Bund Kräuter (Oregano, Thymian, Rosmarin)
- Wasser
- Paprika edelsüß
- Salz
- [Falscher Pfeffer](#)
- 1 Zitrone
- 1 Tasse Olivenöl
- Feta

Zubereitung:

Bohnen über Nacht einweichen. Das Einweichwasser wegschütten, mit frischem Wasser aufgießen, so dass die Bohnen bedeckt sind. Ca. 2 Stunden köcheln lassen.

Möhren, Zwiebeln und Kräuter (mit Stiel) in einer Küchenmaschine sehr fein raspeln. Alles zu den Bohnen geben und mit Salz, [falschem Pfeffer](#) und Paprika abschmecken. Nochmal ca. 1 Stunde auf kleinster Flamme köcheln. Mit Zitronensaft abschmecken, Olivenöl dazugeben. Etwa die Hälfte des Eintopfes pürieren. Feta in kleine Würfel schneiden.

Den Eintopf auf die Teller verteilen und mit den Fetawürfeln und kleingeschnittenen Kräutern garnieren.

