

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/>