

# Schwarzkohl Eintopf ,mit weißen Bohnen

## Zutaten:

500g Schwarzkohl  
125g weiße Bohnen  
1 Zwiebel  
1 Knoblauch  
75g Speck, gewürfelt  
15g Olivenöl  
1 Dose stückige Tomaten  
100ml Weißwein  
Salz, Pfeffer  
Gemüsebrühe  
Thymian  
Oregano

## Zubereitung:

Am Vorabend die Bohnen einweichen, oder mindestens 8 Stunden. Zum Kochen das Einweichwasser wegschütten, die Bohnen gut mit frischem Wasser bedecken, ein zweiglein frischen Thymian zugeben oder 1 TL getrockneten und ca. 30-60 Min. kochen. Bohnensorte/Kochzeit beachten. Abgießen und das Kochwasser aufbewahren.

Schwarzkohlblätter vom Strunk lösen und waschen. Rispen entfernen und die Blätter in ca. 2 cm breite Streifen schneiden. Ca. 5-7 Min. blanchieren, abgießen, abschrecken und zur Seite stellen.

Zwiebel grob würfeln, Knoblauch hacken und mit den Speckwürfeln in Olivenöl glasig andünsten.

Tomaten zugeben und mit Weißwein und Bohnenwasser angießen. Mit Gemüsebrühe, Salz, Pfeffer, Oregano und Thymian nach Geschmack würzen.

Schwarzkohl und Bohnen zugeben, Eintopf erwärmen.