

Tomaten-Pilz-Eintopf

VORBEREITUNG: 15 MIN

ZUBEREITUNG: 25 MIN

Zutaten für 4 Personen:

- 800g Tomaten
- 1 1/2 EL getrockneter Oregano
- 2 Knoblauchzehen
- 300g Pilze (Pfifferlinge oder Champignons sind gut geeignet)
- 2 Zwiebeln
- 1 l Gemüsebrühe
- 1 Dose weiße Bohnen
- Olivenöl
- Salz und Pfeffer
- Ciabatta (mind. 8 Scheiben)



Zubereitung:

1. Den Ofen auf 200 Grad vorheizen.
2. Einen großen Topf mit Wasser erhitzen. Tomaten über Kreuz einschneiden und kurz (!) ins kochende Wasser geben. Mit einer Schöpfkelle aus dem Wasser heben, wenn sich die Schale zu lösen beginnt. Tomaten schälen, die grünen Strunke entfernen und in kleine Stücke schneiden. Beiseitestellen.
3. Brotscheiben mit Olivenöl beträufeln und im heißen Ofen bei 200 Grad auf der mittleren Schiene rösten. Wer mag, kann auch eine der Knoblauchzehen halbieren und die Brotscheiben damit einreiben.
4. Pilze putzen und je nach Größe in mundgerechte Stücke schneiden. Zwiebeln fein würfeln, Knoblauchzehen fein hacken.
5. Pilze in Olivenöl anbraten, Zwiebeln und Knoblauch zugeben und bei mittlerer Hitze 5 Min. weiterbraten, mit Salz, Pfeffer und Oregano würzen. Brühe zugießen, aufkochen und zugedeckt bei mittlerer Hitze weitere 10 Min. garen.
6. Bohnen kalt abspülen und zusammen mit den Tomaten noch 5 Min. zu den Pilzen geben und ebenfalls garen.
7. Eintopf evtl. nachwürzen und mit den Brotscheiben zusammen servieren.