

**SPANIEN**

**Bohrentopf mit Chorizo**

(6 Personen)

Zeitbedarf: 90 Min.



400 g Gemüsezwiebeln 3 Paprikaschoten (rot, gelb, grün) ½ Staudensellerie	Gemüse putzen und klein schneiden.
250 g Chorizo (spanische Paprika-Hartwurst) alternativ: Cabanossi	Wurst in Scheiben schneiden.
2 EL Olivenöl	in einem großen Topf erhitzen. Die Wurstscheiben leicht anbraten und herausnehmen.
	Zwiebeln im Bratfett andünsten. Staudensellerie und danach die Paprikastücke ebenfalls andünsten.
2 kleine oder 1 große Dose geschälte Tomaten	mit Saft zufügen.
Salz Pfeffer Rosenpaprika Rosmarin Oregano	würzen
½ bis ¾ l Wasser	zugeben.
2 TL Gemüsebrühe	einrühren.
	zugedeckt ca. 20 Min. kochen.
2 kl oder 1 große Dose weiße Bohnen	abspülen und zum Eintopf geben. Ebenfalls die Wurstscheiben. Noch einige Minuten weiterkochen. Abschmecken.
	dazu: frisches Weißbrot

© DF

**Kalkulation:**

<b>Kalkulation</b>	<b>Personen:</b>	<b>4</b>
400 g Gemüsezwiebeln		0,70 €
Staudensellerie		0,75 €
Paprika-Mix		- €
250 g Wurst		- €
Dosentomaten		0,50 €
gr. Dose weiße Bohnen		0,60 €
Umlage für sonst. Zutaten		1,00 €
	<b>Summe:</b>	3,55 €
	<b>pro Person:</b>	0,89 €