



# Geschmorter Kürbis-Bohnen-Eintopf

4 Portionen

## Zutaten

800 g Butternut- oder Hokkaidokürbis	2 Stiele Salbei
4 Schalotten	1 Lorbeerblatt
1 Knoblauchzehe	Salz
1 kleine Dose Cannellini-Bohnen	Pfeffer
1 kleine Dose geschälte Tomaten	etwas Schnittlauch
1 El Butter	
2 El Olivenöl	
2 El Weißweinessig	
2 El brauner Zucker	

## Zubereitung

Den Kürbis schälen, längs halbieren und die Kerne mit einem Löffel herauschaben.

Wenn Hokkaido verwendet wird, reicht es den Kürbis abzuwaschen, da die Schale essbar ist.

Das Fruchtfleisch in ca. 2 cm große Würfel schneiden. Die Schalotten und den Knoblauch fein würfeln.

Die Bohnen in einem Sieb abtropfen lassen und die Tomaten klein schneiden.

Die Butter und das Öl in einem ofenfesten Bräter erhitzen und die Schalotten und den Knoblauch kurz anbraten. Den Kürbis hinzugeben und mit dem Weißweinessig ablöschen. Die Tomaten, Bohnen, 300 ml Wasser, den Zucker, Salbei und das Lorbeerblatt hinzugeben und mit Salz und Pfeffer würzen. Alles kurz aufkochen lassen und anschließend im vorgeheizten Backofen bei 180 °C Ober-/Unterhitze (Gas 2–3, Umluft 160 °C) auf der mittleren Schiene 40–45 Minuten offen garen.

Den Schnittlauch waschen und fein hacken. Den Eintopf mit dem Schnittlauch bestreut und servieren.