



**Kochen**  
mit Globus



**Scharfer Bohnentopf**  
mit Merguez




## Zutaten:

200 g Zwiebel  
100 g Tomatenmark  
50 g Senf  
500 g grüne Bohnen  
400 ml Gemüsebrühe  
800 g Tomatenstücke (Konserve)

200 g weiße Bohnen  
300 g Merguez  
Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer,  
Tabasco nach Geschmack  
Olivenöl  
etwas Baguette

*Dazu passt:  
ein kühles Bier*

 4 Personen

 40 Min.

 Schwierigkeitsgrad



Schauen Sie das  
passende Zubereitungs-  
video auf YouTube an!

[www.youtube.de/Globus](http://www.youtube.de/Globus)

## Zubereitung:

Die Zwiebel schälen und fein würfeln. Die Bohnen putzen, halbieren und waschen. Etwas Öl in einem Topf auf mittlerer bis hoher Stufe erhitzen, die Zwiebelwürfel, das Tomatenmark und den Senf darin für ca. 1 Minute anschwitzen.

Die grünen Bohnen dazugeben, mit Brühe und den Tomatenstücken ablöschen und auf mittlerer Stufe mit Deckel ca. 10–12 Minuten köcheln lassen. Die weißen Bohnen abspülen und abtropfen lassen. Merguez in Scheiben schneiden und zusammen mit den weißen Bohnen im Topf für ca. 5 Minuten erwärmen. Mit Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer würzen und je nach Geschmack mit Tabasco schärfen. Beim Servieren Baguette dazu reichen.

