

Linseneintopf mit Würstchen

Süß-saurer Linseneintopf mit Würstchen ist nicht nur klassische Hausmannskost, sondern auch Kindheitserinnerung pur. Besonders lecker wird er mit selbstgemachtem Gemüfefond und angebratenem Speck. Neben braunen Linsen kommen bei mir außerdem noch Möhren, Sellerie, Lauch und Kartoffeln mit in die Suppe. Das Beste: Der Eintopf lässt sich ganz leicht auf Vorrat einkochen.

Dicke-Bohnen-Eintopf

Hausmannskost-Gericht, das besonders satt macht und durch seine rauchigen Noten überzeugt. Auf die Kalorien schaut man hier zwar lieber nicht, aber dafür schmeckt dieser Eintopf auch als sei er von der Omi aller Omas gekocht worden.

Dicke-Bohnen-Suppe

Dicke-Bohnen-Suppe nach Omas Art hat drei Geheimzutaten: Selbstgemachten Fond, knusprig gebratene Mettenden und jede Menge Liebe. Bei diesem Eintopf wird dir direkt wohlig warm. Wir lieben dieses Rezept vor allem wegen dem vielen Gemüse und der cremigen Sauce. So kommen die dicken Bohnen richtig schön zur Geltung und das Ergebnis ist eine farbenfrohe Suppe voller Geschmack. Ein Löffel und man hat das Gefühl, wieder an Omas Küchentisch zu sitzen.

Fasolakia

Einfach aber aromatisch. Fasolakia ist in griechischer Eintopf aus grünen Bohnen und Kartoffeln in Tomatensauce, lässt sich super vorbereiten, ist vegan und schmeckt sogar kalt. Damit ist es für uns das perfekte Sommergericht für heiße Tage.