

## Fränkischer Bohneneintopf

### Zutaten:

500 g Bohnen  
400 g Kartoffeln  
250 g Karotten  
75 g Zwiebeln  
2 Knoblauchzehen  
Öl zum Andünsten  
Ca.1 ½ l Wasser  
Petersilie, evtl. Bohnenkraut  
Salz, Pfeffer, Gemüsebrühe

### So geht's:

Das Gemüse klein schneiden, die in Würfel geschnittenen Zwiebeln und Knoblauch in Öl anbraten, das Gemüse dazu, mit Wasser aufgießen und herzhaft abschmecken. Ca. 20 Min. kochen lassen.  
Es können dazu Wurststückchen gereicht werden.

**Guten Appetit!**