

# FASOLIA OTAH

## VEGETARISCHER WEISSE-BOHNEN-SCHMORTOPF

---

### Zutaten (6-8 Personen)

- 400g getrocknete Borlotti-Bohnen
- 4 EL Olivenöl
- 4 Zwiebeln, grob gehackt
- 1 rote Paprikaschote, von den Samen befreit und in Stücke geschnitten.
- 6 Knoblauchzehen, grob gehackt
- 1 lange rote Chilischote, von den Samen befreit und gehackt.
- 6 reife Eiertomaten, überbrüht, enthäutet und gewürfelt.
- 1 EL [Basilikum](#)
- 1 TL gemahlener [Kreuzkümmel](#)
- 1/4 TL gemahlener [Zimt](#)
- Salz
- 2 EL Tomatenmark

Die Bohnen über Nacht in Wasser einweichen. In ein Sieb abgiessen, abspülen und abtropfen lassen. Die Bohnen in einem Liter Wasser bei hoher Temperatur erhitzen. Sobald das Wasser kocht die Wärmezufuhr verringern, den Deckel auflegen und die Bohnen etwa 1 Stunde köcheln lassen, bis sie weich sind. In einem zweiten Topf das Öl erhitzen und die Zwiebeln darin bei niedriger Temperatur anschwitzen, bis sie weich werden. Die Paprika hinzufügen und 1 etwa 1 Minute anbraten. Den Knoblauch, den Chili, die Tomaten, das Basilikum, den Kreuzkümmel, den Zimt sowie etwas Salz hineingeben und etwa 20 Minuten garen, dabei gelegentlich umrühren. Die Bohnen in einen Durchschlag abgiessen und dann in den Topf mit dem Gemüse geben. Das Tomatenmark in 125 Milliliter heissem Wasser auflösen und unter die Bohnen rühren. Bei starker Hitze zum Kochen bringen. Die Temperatur reduzieren und das Gericht weitere 20 Minuten zugedeckt köcheln lassen; abschmecken. Sehr gut schmeckt gekochter Reis mit Eiernudeln dazu.

*La Cucina*