

Bohnen mit Nadenitza (eine Art Bratwurst)



Zutaten:

300 g Bohnen, getrocknet
4 St. Nadenitza, eine Art Bratwurst
(**Tipp:** Schinkenwürstchen)
2 Paprika
1 Zwiebel
1 Karotte
1 Lauch

50 g Sellerie

2 Tomaten aus der Dose (**Tipp:** 1 Esslöffel Ljutenitza -
bulgarische Spezialität aus gerösteten Paprika und Tomaten)

5 Esslöffel Öl (**Tipp:** Olivenöl)

Paprikapulver, Petersilie, Salz, Bohnenkraut, Krauseminze

Zubereitung:

1. Bohnen in Wasser über Nacht einweichen und danach das Wasser wegschütten. Frisches Wasser zugeben und zum Kochen bringen. Wieder wegschütten. Die Bohnen mit kaltem Wasser (ca. 1,5 l) übergießen und zusammen mit der kleingeschnittenen Zwiebel und Sellerie kochen, bis die Bohnen weich werden.
2. Karotte und Lauchstange kleinschneiden und ca. 1 Min. in heißem Öl anbraten. Mit Paprikapulver bestreuen, umrühren und kleingeschnittene Tomaten dazugeben. Mit etwa Bohnenbrühe verdünnen und mit Salz, Krauseminze und Bohnenkraut abschmecken.
3. Alles vermischen und in ein tiefes Backblech geben. Zum Schluss geröstete Paprika und Bratwurst (Nadenitza) zugeben.
4. Im vorgeheizten Ofen bei 180°C - 200°C ca. 45 Min. backen. Vor dem Servieren mit Petersilie bestreuen.