Eintopf mit Wirz, Fave, Schinken und Croûtons

Mit Bildern von Eintöpfen wird man kaum einen Fotopreis holen. Das ist auch in diesem Falle so. Auch wird man mit diesen Gerichten keinen GaultMillau-Punkt holen. Aber ein simpler, urchiger Eintopf schmeckt einfach gut. Mehr braucht es nicht. Bei diesem Rezept sind die Zutaten getrocknete Fave (Ackerbohne), Wirz, Passata di Pomodoro und gekochtes Rollschinkli. Die grossen Fave-Bohnen findet man am ehesten im Italienerladen.

Zutaten (2 Portionen)

100g	getrocknte Fave-Bohnen
200g	Wirz
200g	gekochter Schinken
1dl	Passata die Pomodoro
1/2	Zwiebel
3dl	Bouillon
100g	altes Brot
	Salz und Pfeffer
	Bratbutter

Zubereitung

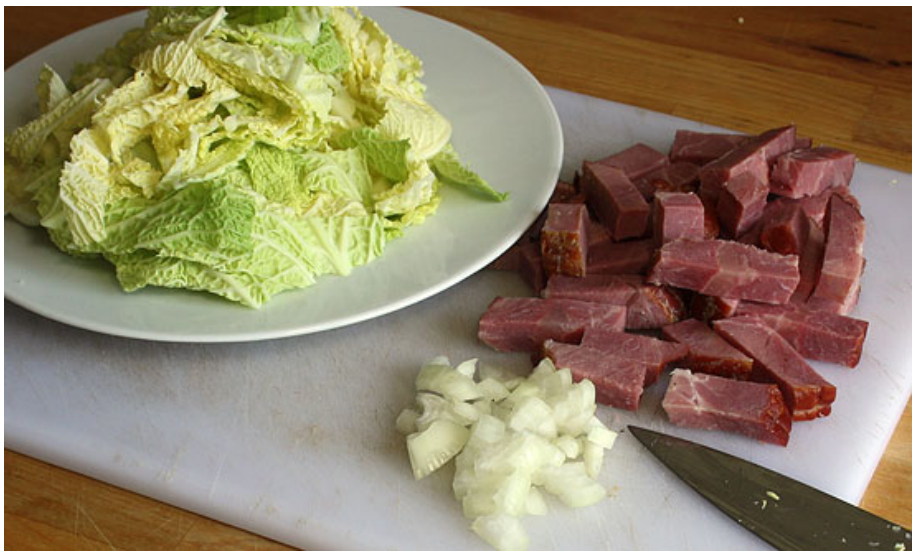
Fave-Bohnen ca. 24 Stunden einweichen. Abtropfen lassen und aus der zähen Haut pellen.

In Bouillon ca. 25 Minuten vorkochen. Abgiessen und die Bouillon auffangen und eventuell absieben.

Zwiebel in Bratbutter ca. 3-4 Minuten andünsten.

Wirz halbieren, dicke Strunkteile wegschneiden und in ca. 2cm breite Streifen

schneiden. Zu den Zwiebeln geben und etwas mitdünsten, ohne dass er braun wird. Passata zugeben, alles gut vermischen. Bohnen und ca. 1dl vom Bohnenwasser zugeben und 20 Minuten zugedeckt köcheln lassen.

Schinken in ca. 1cm dicke Streifen schneiden und zugeben. Eventuell nochmals etwas Bohnenwasser zugeben. Nochmals ca. 10 Minuten köcheln lassen.

Brot in ca. 1cm grosse Würfel schneiden und in Bratbutter leicht anrösten (Croûtons) und am Schluss über den angerichteten Eintopf verteilen.