Schwierigkeit: mittel **Zeit:** ca. 120 Minuten (+ Ackerbohnen über Nacht einweichen)

Ackerbohnen Eintopf

Am Vortag: Die Ackerbohnen über Nacht (ca. 12 Stunden) einweichen.

Am nächsten Tag: Die Ackerbohnen abschütten und abspülen.
Die Zwiebeln abziehen und würfeln. Nach Wunsch Speck in einem Topf in heißem Rapsöl anschwitzen lassen, die Zwiebeln zugeben und weich dünsten. Für die Veggie-Variante nur Zwiebeln in Rapsöl andünsten. Paprikaschoten waschen, putzen, entkernen und würfeln. Knoblauch abziehen und in Scheiben schneiden. Paprika, Knoblauch und Lorbeerblätter zur Speckmischung/zu den Zwiebeln geben. Mit dem jeweiligen Paprikapulver bestäuben, Tomatenragout und 1 Liter heißes Wasser hinzufügen. Nach Wunsch Chorizo ebenfalls hineingeben. Den Eintopf aufkochen lassen, die abgetropften Ackerbohnen zugeben und alles zugedeckt 90 Min. köcheln lassen.

Inzwischen die grünen Bohnen waschen, putzen und in grobe Stücke schneiden. Staudensellerie waschen, putzen, das Grün abschneiden und dieses beiseitelegen. Selleriestangen in Scheiben schneiden. Bohnen und Staudensellerie in Salzwasser 7 Min. kochen, abgießen und kalt abschrecken.

Den Eintopf zunächst zurückhaltend mit Salz abschmecken (Speck und Chorizo bringen schon reichlich natürliche Würze mit). Das grüne Gemüse unterrühren und alles aufkochen lassen. Koriander waschen, trocknen und zusammen mit dem Staudenselleriegrün fein schneiden. Feta zerbröckeln und zusammen mit Koriander und Stuadenselleriegrün vor dem Servieren über den Eintopf streuen.

Zutaten
für 4 Portionen:
200 g Ackerbohnen, getrocknet
2 Zwiebeln
200 g Speck, geräuchert, ohne Schwarte in 0,5 cm dicken Scheiben (optional)
4 EL Rapsöl
2 rote Paprikaschoten
1 Knoblauchzehe
2 Lorbeerblätter
1 EL Paprikapulver, geräuchert für die Veggie-Variante, edelsüß für die fleischhaltige Variante
1 Dose stückiges Tomatenragout (425 g EW)
8 Chorizo-Würste, mild (optional)
300 g grüne Bohnen
250 g Staudensellerie mit Grün
Salz
einige Stängel Koriander
100 g Fetakäse