

# Vegetarische Cassoulet



Wir lieben diese Cassoulet, die zwar fast die selben Zutaten hat wie mein Bohneneintopf (den ich ja vor längerem mal gepostet habe), aber durch das Garen im Backrohr feiner schmeckt als die schnelle Variante des Eintopfs. Da wir die Cassoulet auch am nächsten Tag gerne nochmal essen, ist dieses Rezept auf 4 Portionen ausgerichtet 😊

## Du brauchst dafür:

- 2 rote Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 5 bunte Paprika (gelb, grün, rot)
- 500 g Tomaten
- Olivenöl
- ½ Suppenwürfel
- 500 g Kidneybohnen
- Oregano
- 100 g Semmelbrösel
- 25 g Butter
- 1 Baguette (lässt sich ur schnell selber machen 😊 - <https://kuechenflow.com/2020/11/01/schnelles-baguette/>)

## Und so geht´s:

- Zwiebel und Knoblauch in kleine Stücke schneiden
- Paprika ebenfalls in Stücke schneiden
- Tomaten in Stücke würfeln
- Backrohr auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen
- Falls ihr eine Pfanne habt, die backrohrgeeignet ist, diese für die nächsten Schritte verwenden
- Olivenöl erhitzen und Zwiebel und Knoblauch glasig dünsten
- Paprika dazu geben und dünsten, nach ca. 5 Minuten die Tomaten dazu geben
- Einen halben Suppenwürfel in 200 ml heißem Wasser auflösen, zum Gemüse geben und kurz aufkochen
- Bohnen dazu geben und mit Salz, Pfeffer und Oregano würzen
- Falls die Pfanne nicht backrohrgeeignet ist: das Gemüse in eine Auflaufform geben und im Backrohr für ca. 25 Minuten garen.
- In einer Pfanne die Butter schmelzen und die Brösel golden rösten.
- Ca. 20 Minuten, nachdem ihr die Pfanne ins Backrohr gegeben habt, die Brösel auf dem Gemüse verteilen.