



Slowenien

Kommt, es ist alles bereit

Viele von Ihnen sind der Einladung in diesem Jahr gefolgt, am Weltgebetstag Frauen in Slowenien zu begegnen. Frauen, die uns mit ihrem Lebensalltag vertraut machten, ihre Gastfreundschaft und ihre Traditionen mit uns teilten. Gott lädt uns ein zum Fest unseres Lebens und wir haben jetzt den Mut, alle Plätze an der Festtafel zu füllen und alle einzuladen: Geflüchtete, Einsame, die an Ausgrenzung leiden, Dich und mich...

Für die kommende Fastenzeit folgt hier ein absolut schmackhaftes und passendes Gericht!

JOTA (Bohnen- und Sauerkrauteintopf)

500 g rote Bohnen (gibt es bereits vorgegart in Glas oder Dose)

1 Zwiebel

2 Knoblauchzehen

500 ml Gemüsebrühe, etwas Öl oder Bratmargarine

1 Eßl. Tomatenmark

500 g Kartoffeln

500 g Sauerkraut, Salz und Pfeffer

Zubereitung:

Die Zwiebeln, Knoblauch und Kartoffeln werden gewürfelt und in etwas Öl oder Bratmargarine angedünstet. Das Tomatenmark, Sauerkraut und die Gemüsebrühe kommen hinzu und alles darf bei kleiner Hitze köcheln bis die Kartoffeln gar sind. Nun werden die Bohnen dazugegeben und kurz mit erhitzt. Alles bitte salzen und pfeffern und servieren.

Guten Appetit

