

**Zutaten:**

- 1 Gemüsezwiebel
- 3 Möhren
- 3 Stangen Staudensellerie
- 2 Dosen kleine, weiße Bohnen
- 200 g durchwachsener Speck am Stück
- 1 kg Kasseler Nacken ohne Knochen
- 4–8 El Olivenöl
- 1 Dose geschälte Tomaten
- 10 Stiele Thymian

- 100 ml Weißwein
- Pfeffer
- 1 Knoblauchzehe
- 100 g Semmelbrösel
- 2 El weiche Butter
- Salz

**Zubereitung:**

1. Ofen auf 200°C vorheizen
2. Zwiebel würfeln. Möhren schälen und in Scheiben schneiden. Staudensellerie putzen und in

Scheiben schneiden. Bohnen abgießen und gut abtropfen lassen. Speck in 0,5 cm dicke Stücke

schneiden. Kasseler Nacken 3 cm groß würfeln.

3. 4 El Olivenöl in einem Bräter erhitzen. Speck und Kasseler darin rundherum anbraten. Zwiebeln

und Gemüse zugeben und mitbraten.

4. Tomaten, Bohnen und 5 Stiele Thymian zugeben und alles mit Weißwein auffüllen. Mit Pfeffer

würzen. Im heißen Ofen auf dem Rost auf der mittleren Schiene 45 Minuten schmoren (Umluft

nicht empfehlenswert).

5. Knoblauch und die Blättchen vom übrigen Thymian hacken, mit Semmelbröseln und Butter

mischen.

6. Cassoulet abschmecken und evtl. nachwürzen. Brösel darauf verteilen und 10 Minuten goldbraun

überbacken.

7. Nach Belieben mit etwas Olivenöl beträufelt servieren.