Rezept

Schneller Dicke-Bohnen-Topf mit Kabanossi

Ein Rezept von Schneller Dicke-Bohnen-Topf mit Kabanossi, am 12.10.2024

Zutaten

500 g	festkochende Kartoffeln
2 EL	Öl
200 g	Mini-Kabanossi
4- 6 Zweige	4-6 Zweige Bohnenkraut
100 g	Sahne
	Pfeffer
1	Zwiebel
500 ml	Gemüsebrühe
300 g	Dicke Bohnen (TK-Ware)
1 Bund	Petersilie
	Salz

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 430 kcal

Zubereitung

1. Die Kartoffeln schälen, waschen und in 1 cm große Würfel schneiden. Die Zwiebel schälen und fein würfeln. Das Öl in einem Topf erhitzen. Die Zwiebel darin 2-3 Minuten glasig dünsten und die Gemüsebrühe angießen.

---

2. Kartoffeln, Kabanossi und die gefrorenen Bohnen in den Topf geben. Bohnenkraut waschen, trocken schütteln, Blättchen von den Stielen zupfen und dazugeben. Das Ganze ca. 15 Minuten im zugedeckten Topf bei mittlerer Hitze garen. Petersilie waschen, trocken schütteln und fein hacken. Sahne und Petersilie in den Eintopf rühren. Das Gericht mit Salz und Pfeffer abschmecken.