

Rezept

# Bunter Bohneneintopf mit Kabanossi

Ein Rezept von Bunter Bohneneintopf mit Kabanossi, am 19.04.2024

## Zutaten

<b>250 g</b> grüne Bohnen	<b>300 g</b> Süßkartoffeln
<b>1</b> Zwiebel	<b>1</b> Knoblauchzehe
<b>2 EL</b> Olivenöl	<b>650 ml</b> Gemüsebrühe
<b>500 g</b> passierte Tomaten (Tetrapak)	<b>1 TL</b> getrockneter Majoran
<b>1 Dose</b> weiße Bohnen (250 g Abtropfgewicht)	<b>1 Dose</b> Kidneybohnen (125 g Abtropfgewicht)
<b>200 g</b> Kabanossi	Salz
Pfeffer	<b>2 EL</b> Schnittlauchröllchen

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 475 kcal

## Zubereitung

1. Grüne Bohnen waschen, putzen und halbieren. Süßkartoffeln schälen, waschen und in ca. 1,5 cm große Würfel schneiden. Zwiebel und Knoblauch schälen und fein würfeln.
2. In einem Topf das Öl erhitzen. Zwiebel, Knoblauch und Kartoffeln darin 2-3 Min. dünsten. Mit der Brühe ablöschen. Grüne Bohnen, passierte Tomaten und Majoran einrühren und bei mittlerer Hitze ca. 10 Min. kochen lassen.
3. Die weißen und roten Bohnen aus der Dose in ein Sieb abgießen, kalt abbrausen und abtropfen lassen. Kabanossi in dünne Scheiben schneiden.
4. Weiße und rote Bohnen sowie Kabanossi in den Topf geben. Den Eintopf mit Salz und Pfeffer würzen und noch ca. 5 Min. bei schwacher Hitze köcheln lassen. Mit Schnittlauch bestreut servieren.