

Rezept

Kartoffelgulasch mit grünen Bohnen

Ein Rezept von Kartoffelgulasch mit grünen Bohnen, am 18.09.2024

Zutaten

| | |
|--|---|
| 2 große Zwiebeln | 2 Knoblauchzehen |
| 1 kg festkochende Kartoffeln | 400 g grüne Bohnen |
| 2 EL Olivenöl | 2 TL rosenscharfes Paprikapulver |
| 2 TL edelsüßes Paprikapulver | 400 ml Gemüsebrühe |
| 4 Stängel Bohnenkraut (falls man es nicht bekommt, einfach weglassen) | Salz |
| ½ Bund Petersilie | 2 Tomaten |
| | Pfeffer |

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 4 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 230 kcal

Zubereitung

1. Zwiebeln schälen, vierteln, in feine Streifen schneiden. Knoblauch schälen und in dünne Scheiben schneiden. Die Kartoffeln schälen, waschen und gut 1 cm groß würfeln. Bohnen waschen. Die Enden abschneiden und falls sich dabei Fäden lösen, einfach mit abziehen. Die Bohnen halbieren oder dritteln.
2. Öl in einem großen Topf erhitzen. Die Zwiebeln mit dem Knoblauch und den Kartoffeln darin andünsten. Das Paprikapulver darüberstäuben und kurz mit andünsten. Gemüsebrühe angießen und die Kartoffeln zugedeckt bei schwacher Hitze in ca. 15 Minuten weich garen.
3. Inzwischen Bohnenkraut abbrausen, mit Wasser in einem Topf aufkochen und salzen. Bohnen darin in ca. 8 Minuten bissfest garen. Aus den Tomaten Stielansätze keilförmig herausschneiden. Die Tomaten mit kochend heißem Wasser überbrühen, kurz darin ziehen lassen, abschrecken, häuten und klein würfeln.
4. Bohnen abgießen, abschrecken und mit den Tomaten unter die Kartoffeln rühren. Noch 2 - 3 Minuten weitergaren.
5. Petersilie abbrausen und trocken schütteln, die Blättchen fein hacken. Kartoffelgulasch mit Salz und Pfeffer abschmecken, die Petersilie aufstreuen. Dazu schmeckt: knuspriges Brot.