

Rezept

## Schneller Dicke-Bohnen-Topf mit Kabanossi

Ein Rezept von Schneller Dicke-Bohnen-Topf mit Kabanossi, am 09.09.2024

### Zutaten

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

### 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.