

Rezept

Schneller Gemüse-Bohnen-Eintopf

Ein Rezept von Schneller Gemüse-Bohnen-Eintopf, am 28.06.2026

Zutaten

1 l Gemüsebrühe	1 rote Paprikaschote
1 kleiner Kohlrabi	1 Möhre
100 g Staudensellerie	100 g Zuckerschoten
100 g Champignons	1 Dose Kidneybohnen (g Abtropfgewicht)
2 EL Olivenöl	80 g Suppennudeln (z. B. kurze Röhren)
Salz	Pfeffer
2 TL Bärlauch-Pesto (aus dem Glas)	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 295 kcal

Zubereitung

1. Die Brühe in einem Topf zum Kochen bringen. Inzwischen die Gemüse putzen oder schälen und waschen. Paprika, Kohlrabi und Möhre in 1 cm große Würfel schneiden. Staudensellerie längs halbieren und quer in 1 cm breite Scheiben schneiden. Zuckerschoten schräg halbieren. Die Champignons trocken abreiben und halbieren. Die Kidneybohnen in ein Sieb abgießen, kalt abbrausen und gut abtropfen lassen.
2. In einem großen Topf das Öl erhitzen und die Gemüse (ohne die Kidneybohnen) darin 3 - 4 Min. andünsten. Mit der kochend heißen Brühe aufgießen, aufkochen lassen und die Gemüse zugedeckt bei mittlerer Hitze ca. 15 Min. garen.
3. Die Nudeln 5 - 10 Min. vor Ende der Garzeit - Packungsangabe beachten! - in den Eintopf geben, die Brühe erneut aufkochen und die Nudeln bis zum Schluss mitkochen. Jetzt erst die Kidneybohnen dazugeben und nur kurz erwärmen. Den Eintopf mit Salz, Pfeffer und Bärlauch-Pesto abschmecken. Sofort servieren.