



Bunter, spanischer Bohneneintopf mit gebratener Chorizo

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 35m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '35', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Mediterrane Alltagsküche mit viel frischem, gesundem Gemüse

Zutaten

- 200 g Paprikawurst / Chorizo
- 600 g frische oder T.K. "Bobby - Bohnen"
- 2 kleine Gemüsepaprika, gelb, grün in 2 cm großen Würfeln
- 425 g (1 Dose) weiße Bohnen
- 400 g frische Tomaten in 2 cm großen Stücken
- 2 mittelgroße Zwiebeln, gewürfelt
- 2 Stangen Frühlingslauch, gewürfelt
- 1 Knoblauchzehe, fein gewürfelt
- 300 ml Rinderbrühe, selber gekocht oder aus dem Supermarkt
- 300 ml Gemüsebrühe aus Instant Brühe
- 1 El Tomatenmark
- 3 El Olivenöl
- 1 Tl Thymian und Bohnenkraut, gehackt
- Salz, Rosenpaprika nach Geschmack

Zubereitungsart

Schritt1

Frische Bohnen zunächst waschen, fädeln und halbieren oder dritteln (Erübrigt sich bei T. K. Bohnen)

Schritt2

Chorizo in Scheiben schneiden, Thymian und Bohnenkraut hacken, Paprika in Stücke schneiden.

Schritt3

Der Ansatz:

Schritt4

Die Zwiebeln mit dem Knoblauch in Olivenöl 1 - 2 min. anschwitzen, dann die Paprikastücke 1 - 2 min mit angehen lassen.

Schritt5

Rosenpaprika und das Tomatenmark dazu geben, alles kurz miteinander anschwitzen.

Schritt6

Nunmehr die die Tomatenstücke zufügen und mit Rinder - und Gemüsebrühe aufgießen.

Schritt7

Die grünen Bohnen zufügen, etwa 10 min. mit den Kräutern leise köcheln lassen.

Schritt8

Danach die weißen Bohnen auf ein Küchensieb leeren, abspülen und ebenfalls zur Suppe geben, weitere 3 min. leise köcheln lassen, nachschmecken.

Schritt9

Anrichtevorschlag:

Schritt10

Die Chorizo - Scheiben in einer kleinen Stielpfanne knusprig anbraten und in den Eintopf geben, servieren.

Schritt11

Gern gebe ich zusätzlich noch einige gekochte Kartoffelwürfel hinein.

Schritt12

Schritt13

Rezeptart: National / Regional

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/bunter-spanischer-bohneneintopf-mit-gebratener-chorizo/>