



Klare Kartoffelsuppe „ungarisch“, mit grünen Bohnen und Cabanossi

- **Küche:** Ungarisch
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 25m
- **Fertig in** 45m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '45', 'cook_time' : '25m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Die etwas andere Kartoffelsuppe, pikant, appetitlich bunt, lecker

Zutaten

- 1 l Gemüsebrühe, besser Fleischbrühe oder Rauchfond
- 400 g grüne Bohnen, geputzt, gefädelt, in 3 cm langen Stücken
- 600 g gleichmäßig kleine Kartoffeln "Drillinge", geschält, halbiert
- 100 g Cabanossi in Scheiben geschnitten
- 1 mittelgroße Zwiebel, grob gewürfelt
- 1 kleine rote und grüne Paprikaschote in groben Stücken
- 2 Thymian Zweige, gehackt, etwas Majoran
- 1/2 Bündchen gehackte Petersilie
- 1 Knoblauchzehe, fein gewürfelt
- 1 EL Olivenöl
- Salz, 1 guter Tl Rosenpaprika, Pfeffer aus der Mühle

Zubereitungsart

Schritt1

Die Cabanossi in einem ausreichend großen Topf, in Olivenöl 1 - 2 anbraten, dann die Kartoffeln dazu geben.

Schritt2

3 - 4 min. mit anbraten, die Zwiebeln, den Knoblauch und Rosenpaprika dazu geben, etwas zusammen etwas glacieren.

Schritt3

Mit der Brühe aufgießen und ca. 20 min. leise köcheln lassen, salzen pfeffern und den Thymian Zweig dazu geben.

Schritt4

Dann folgen die die Bohnen und die Paprikastücke für weitere 5 - 6 min.

Schritt5

Nachschmecken, mit frisch gehackter Petersilie und etwas getrocknetem Majoran zu Tisch geben.

Schritt6

.

Rezeptart: Eintöpfe

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/klare-kartoffelsuppe-ungarisch-mit-gruenen-bohnen-und-cabanossi/>