

Klarer Eintopf von grünen Bohnen und Flageolet mit Cabanossi

- **Portionen:** 2-3
- **Vorbereitungszeit:** 25m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 45m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '45', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '25m', 'servings' : '2-3', 'yield' : " } });
```

Der etwas andere, leichtere Bohneneintopf, herzhaft, für jeden Tag

Zutaten

- 200 ml Flageolet (Weiße Bohnenkerne / Dose) aus dem Supermarkt
- 150 g Stangenbohnen, gewaschen, gefädelt, schräg in 2 cm großen Rauten
- 1 kleiner Stängel gezupftes Bohnenkraut, gehackt
- 1 1/4 l Fleischbrühe, ersatzweise Gemüsebrühe Instant
- 1 Porree Stange, geputzt, gewaschen in Ringen
- 150 g Knollensellerie in 1 cm großen Würfeln
- 100 g Kartoffelwürfel
- 1 große Möhre in 1 cm großen Würfeln
- 2 Tomaten entkernt, in 2 cm großen Stücken
- 2 El gehackte Petersilie
- 100 g Cabanossi in Scheiben
- 1 - 2 El Pflanzenöl
- Salz, Pfeffer aus der Mühle

Zubereitungsart

Schritt1

Vorgehensweise in folgenden in folgenden Schritten:

Schritt2

Die Stangenbohnen in Rauten schneiden und mit den Kartoffelwürfeln in Salzwasser ca. 5 - 6 min. blanchieren, abgießen. Die Flageolets auf ein Küchensieb leeren und abspülen.

Schritt3

Cabanossi in einer Stielpfanne von beiden Seiten knusprig braten, auf Küchenkrepp ablaufen lassen.

Schritt4

Der Ansatz:

Schritt5

In einem ausreichend großen Suppentopf, das restliche Gemüse und die Tomaten in etwas Pflanzenöl anschwitzen.

Schritt6

Mit der Brühe aufgießen, salzen, pfeffern und das Bohnenkraut dazu geben.

Schritt7

Ca. 15 - 20 min. leise köcheln lassen, dann die Flageolets und die Kartoffeln zufügen, weitere 2 - 3 min. köcheln lassen, die Tomaten dazu geben, nachschmecken.

Schritt8

Anrichtevorschlag:

Schritt9

In vorgewärmten Suppentassen oder tiefen Tellern anrichten, die gebratenen Cabanossi Scheiben verteilen und mit Petersilie bestreut servieren.

Rezeptart: Eintöpfe **Tags:** Hauptgericht, preiswert

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/klarereintopf-von-gruenen-bohnen-und-flageolet-mit-cabanossi/>