

Klarer Kartoffel - Bohneneintopf mit „mediterraner Note“

- **Küche:** Mediterran
- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 40m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '40', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Rustikal, zünftig, herzlich für jeden Tag, schmeckt der ganzen Familie

Zutaten

- 400 g grüne Strauchbohnen, geputzt, gewaschen, gefädelt in 3 cm langen Stücken
- 500 g Kartoffeln in 1 cm großen Würfeln
- 1 l Rindfleischbrühe, ersatzweise Gemüsebrühe
- 150 g Cabanossi in Scheiben
- 1 Knoblauchzehe, fein gewürfelt
- 1/2 kleine Chilischote, fein gewürfelt
- 1 große Paprikaschote, entkernt, in 1 cm großen Stücken
- 1 Stangen Frühlingslauch, geputzt, gewaschen in groben Stücken
- 1 große Möhre, geputzt, geschält, grob gewürfelt
- 2 El Olivenöl
- 1 El frischer Thymian, gezupft, gehackt
- 50 g schwarze Oliven ohne Stein, in Scheiben
- 1 Tl Zitronensaft
- Schwarzer Pfeffer aus der Mühle, Salz

Zubereitungsart

Schritt1

Der Ansatz:

Schritt2

In einem ausreichend großen Suppentopf zunächst die Cabanossi Scheiben anbraten, zunächst den Knoblauch und die Chiliwürfel dazu geben.

Schritt3

Dann folgen die Kartoffeln, die Möhren und die Paprikawürfel, 2 min. mit anschwitzen. Etwas Zeitversetzt die Bohnen, Frühlingslauch und die Paprikaschoten dazu geben.

Schritt4

Mit der Brühe aufgießen und alles ca. 20 min. leise köcheln lassen.

Schritt5

Das Gemüse "bissfest" halten, nicht zu weich werden lassen.

Schritt6

5 min. vor Ende der Garzeit die Oliven und den Thymian dazu geben, mit etwas Zitronensaft, Salz und frisch geriebenem Pfeffer kräftig abschmecken.

Rezeptart: Klare Suppen **Tags:** gesund, preiswert

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/klarerer-kartoffel-bohneneintopf-mit-mediterraner-note/>