



# 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/>