

Buntes Bohnenallerlei mit frischem Majoran und Cabanossi

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 30m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '30', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Gesunde, sommerliche Alltagsküche, einfach und schnell gekocht

Zutaten

- 1 l Rindfleisch - ersatzweise Gemüsebrühe instant
- 200 g T. K. kleine Bohnenkerne, aufgetaut
- 400 g Buschbohnen, gefädelt, gewaschen in 3 cm großen Stücken
- 200 g Kartoffeln in 1 cm großen Würfeln
- 200 g Cabanossi in Scheiben
- 200 g Möhren in Scheiben
- 1 große Zwiebel, gewürfelt
- 1 Knoblauchzehe, fein gewürfelt
- 1 El frischer, gehackter Majoran
- 2 Tomaten, entkernt, in groben Würfeln
- 1 EL Rapsöl
- Salz, weißer Pfeffer aus der Mühle

Zubereitungsart

Schritt1

Die Cabanossi zunächst in etwas Rapsöl anbraten, Farbe nehmen lassen.

Schritt2

Die Zwiebeln und den Knoblauch dazu geben, etwas schwitzen. Mit der Brühe aufgießen und die Kartoffeln und das ganze Gemüse dazu geben, salzen pfeffern. Ca. 10 - 12 min. köcheln, "Bissfest" halten, nicht zerkochen lassen. Nachschmecken und mit dem frischen Majoran würzen, kurz vor dem Servieren die Tomatenwürfel unter rühren..

Rezeptart: Eintöpfe **Tags:** bohnen, cabanossi, majoran

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/buntes-bohnenallerlei-mit-frischem-majoran-und-cabanossi/>