



# 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 zerkothen 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/>