



# Klare Kartoffelsuppe „ungarisch“, mit grünen Bohnen und Cabanossi

- **Küche:** Ungarisch
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 25m
- **Fertig in** 45m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '45', 'cook_time' : '25m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Die etwas andere Kartoffelsuppe, pikant, appetitlich bunt, lecker

## Zutaten

- 1 l Gemüsebrühe, besser Fleischbrühe oder Rauchfond
- 400 g grüne Bohnen, geputzt, gefädelt, in 3 cm langen Stücken
- 600 g gleichmäßig kleine Kartoffeln "Drillinge", geschält, halbiert
- 100 g Cabanossi in Scheiben geschnitten
- 1 mittelgroße Zwiebel, grob gewürfelt
- 1 kleine rote und grüne Paprikaschote in groben Stücken
- 2 Thymian Zweige, gehackt, etwas Majoran
- 1/2 Bündchen gehackte Petersilie
- 1 Knoblauchzehe, fein gewürfelt
- 1 EL Olivenöl
- Salz, 1 guter Tl Rosenpaprika, Pfeffer aus der Mühle

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die Cabanossi in einem ausreichend großen Topf, in Olivenöl 1 - 2 anbraten, dann die Kartoffeln dazu geben.

### Schritt2

3 - 4 min. mit anbraten, die Zwiebeln, den Knoblauch und Rosenpaprika dazu geben, etwas zusammen etwas glacieren.

### **Schritt3**

Mit der Brühe aufgießen und ca. 20 min. leise köcheln lassen, salzen pfeffern und den Thymian Zweig dazu geben.

### **Schritt4**

Dann folgen die die Bohnen und die Paprikastücke für weitere 5 - 6 min.

### **Schritt5**

Nachschmecken, mit frisch gehackter Petersilie und etwas getrocknetem Majoran zu Tisch geben.

### **Schritt6**

.

**Rezeptart:** Eintöpfe

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/klare-kartoffelsuppe-ungarisch-mit-gruenen-bohnen-und-cabanossi/>