

TRADITIONELLER GEMÜSEINTOPF MIT KABANOS

FÜR 4 PERSONEN
45 MIN ZUBEREITUNGSZEIT



Zutaten:

1 Packung Kabanos Klassik 150g (2 Stück)	1 Bund Suppengrün (Sellerie, Lauch, Petersilie)
500 g fest kochende Kartoffeln	2 EL Pflanzenöl
250 g Bohnen (z.B. Stangenbohnen)	1,5 l Gemüsebrühe
1 Kohlrabi	1 TL Bohnenkraut, gerebelt
6 Möhren	Salz, Pfeffer
¼ Wirsing	Thymianblätter zum Servieren

Zubereitung:

1. Kartoffeln, Kohlrabi und Möhren schälen, Bohnen, Wirsing, Sellerie und Lauch putzen. Das Gemüse in mundgerechte Stücke bzw. Ringe schneiden und waschen.
2. In einem Topf zwei EL Pflanzenöl erhitzen und das Gemüse darin leicht anbraten.
3. Mit 1,5 l Gemüsebrühe ablöschen und den Eintopf bei hoher Temperatur zugedeckt etwa 30 Minuten köcheln lassen.
4. Einen TL Bohnenkraut zum Gemüse geben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Houdek Kabanos Klassik in Scheiben schneiden und im Eintopf erwärmen. Zum Servieren frische Thymianblätter abzupfen und darüber streuen.

TIPP:

Für ein schönes Farbenspiel können ca. 10 Minuten vor Ende der Kochzeit 100 g Wachtelbohnen hinzugefügt werden.

