

Kartoffeleintopf mit Gemüse und Cabanossi

Zutaten für 5 Portionen

- 600 g Kartoffeln
- 1 Zwiebel
- Suppengrün (1 Bund)
- 1 Kohlrabi
- 3 EL Mais
- 200 g Bohnen
- 300 g Cabanossi
- 1,5 Liter [Gemüsebrühe](#)
- 1 EL Butter



Arbeitszeit: ca. 10 Minuten

Kochzeit/Backzeit: ca. 25 Minuten

Gesamtzeit aktiv: ca. 35 Minuten

Zubereitung:

1. Schäle die Kartoffeln, die Zwiebel, das Suppengrün sowie den Kohlrabi. Schneide alles in Würfel. Schneide die Cabanossi in dünne Scheiben.
2. Schmelz die Butter in einem Topf und brate die Zwiebelwürfel und die Cabanossischeiben darin an. Gib das Gemüse mit in den Topf und dünste es für 5 Minuten an.
3. Gieße die Gemüsebrühe dazu und gib den Mais und die Bohnen mit in den Topf. Lass den Kartoffeleintopf nun für 20 Minuten köcheln.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).

