



## Grüner Bohneneintopf mit Kasseler

### Zutaten

- 750 g grüne Bohnen
- 500 g Kartoffeln
- 200 g Möhren
- 100 g Zwiebeln
- 200 g Kasseler, roh u. geräuchert
- 2 EL THOMY Reines Sonnenblumenöl
- 750 ml Wasser
- 6 TL Maggi Klare Brühe, Glas
- 1 TL Majoran, getrocknet
- etwas Salz
- etwas Pfeffer

### Zubereitung

1. Bohnen putzen, waschen und schräg in Stücke schneiden. Kartoffeln schälen und in Würfel schneiden.
2. Möhren und Zwiebeln schälen und in Würfel schneiden. Kasseler in Würfel schneiden.
3. In einem Topf THOMY Reines Sonnenblumenöl heiß werden lassen. Zwiebeln und Möhren darin andünsten. Kasseler zugeben und kurz mitdünsten.
4. Wasser zugießen und zum Kochen bringen. MAGGI Klare Brühe darin auflösen.
5. Kartoffeln und Bohnen zugeben und bei mittlerer Wärmezufuhr zugedeckt ca. 20 Min. kochen, bis das Gemüse gar ist.
6. Majoran zugeben und mit Salz und Pfeffer würzen und abschmecken.

### Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	29 g
Energie	253 kcal
Fett	8 g
Protein	15 g

🕒 45 Minuten

⊕ 5 Portionen