

Feuerbohrentopf

500g	Hackfleisch gem.
200g	Zwiebeln
3	Paprikaschoten (z.B. rot, gelb, grün)
3-4 Eßl	Tomatenmark
½ L	Gemüsebrühe
1 D	Kidney Bohnen (ca. 225g)
1D	Mais (ca. 285g)
125	ChillisaUCE
	Salz & Pfeffer

Öl in einem Topf erhitzen. Hackfleisch darin anbraten. Zwiebeln abziehen, fein würfeln.

Paprikaschoten säubern, in Streifen schneiden.

Zwiebelwürfel und Paprikastreifen hinzufügen, etwa 10 min. schmoren lassen, dabei umrühren.

Tomatenmark und Brühe hinzugeben, umrühren. Alles zum Kochen bringen und ca. 10 min. garen.

Bohnen abtropfen lassen, zusammen mit Mais und ChillisaUCE zu der Suppe geben.

Einmal aufkochen lassen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Tipp: Eine Stange Porree putzen, in Ringe schneiden und mit der Paprika hinzufügen. Evtl. noch etwas Brühe zugeben, wenn der Eintopf zu dickflüssig ist.