

Chili - Eintopf

Zutaten:

1 Dose Kidneybohnen
1 Dose Mais
200 g grüne Bohnen (Dose)
1 Gemüsezwiebel
3 Knoblauchzehen
1 scharfe Peperoni
200 ml Gemüsebrühe
1 Bund Thymian
1 Dose stückige Tomaten
200 g Fleischwurst
Salz, Pfeffer, Olivenöl
Chilipulver

Zubereitung:

- Zwiebel und Knoblauch klein hacken.
- Fleischwurst in kleine Stücke schneiden.
- Thymianblätter abstreifen.
- Bohnen, Kidneybohnen und Mais abtropfen lassen.
- Peperoni entkernen und in kleine Scheiben schneiden.
- Zwiebel und Knoblauch in Öl glasig dünsten.
- Peperoni, Fleischwurst und Thymian kurz mitdünsten.
- Brühe zugießen und aufkochen lassen.
- Tomatenstücke zugeben.
- Bohnen, Kidneybohnen und Mais unterrühren.
- 10 Minuten köcheln lassen.
- Mit Salz, Pfeffer und Chilipulver scharf abschmecken.