

Dicke Bohnen - Suppe

Zutaten:

750 g Dicke Bohnen
500 g Hackfleisch
100 g Schlagsahne
4 Zwiebeln
500 g Tomaten
1 l Fleischbrühe
200 g saure Sahne
1 TL Paprikapulver
100 g Tomatenmark
3 EL Öl
Salz, Pfeffer, Basilikum, Thymian, Oregano

Zubereitung:

- Zwiebeln fein hacken.
- In einem Topf die Zwiebeln im Öl glasig dünsten.
- Das Hackfleisch zugeben und krümelig braten.
- Tomatenmark und Paprikapulver unterrühren.
- Die Bohnen zum Hackfleisch geben.
- Kurz andünsten lassen.
- Fleischbrühe zugießen.
- Mit den Gewürzen abschmecken.
- Bei schwacher Hitze 25 Minuten garen.
- Tomaten schälen und in kleine Stücke schneiden.
- Saure Sahne, Schlagsahne und Tomatenstücke zur Suppe geben.
- Noch einmal 10 Minuten garen lassen und abschmecken.