

## 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.