

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.