

Bohneneintopf

Zutaten:

1 Paprika, rot
250 g Bohnen, weiß
250 g Kidneybohnen
2 EL Rapsöl
2 Knoblauchzehen
1 Zwiebel
500 ml Gemüsesuppe
400 g Tomaten, stückig
Salz, Pfeffer
1 TL Chilipulver
1 TL Paprikapulver
Petersilie, gehackt
2 EL Essig



Zubereitung

Paprika entkernen und würfeln. Bohnen in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen. Öl in einem großen Topf erhitzen. Knoblauch und Zwiebeln schälen, fein hacken und in Öl anschwitzen. Paprika und Bohnen in den Topf geben. Mit Gemüsesuppe und stückigen Tomaten ablöschen. Gewürze hinzufügen und Eintopf ca. 20 Minuten köcheln lassen. Petersilie waschen, trocken schütteln und zupfen. Essig zum Eintopf geben und den Eintopf abschmecken. Mit Petersilie garnieren.



Eintöpfe

