

MEXICANISCHE BOHNENSUPPE

Zutaten:

für 10 Personen

1 EL Fett
500g gemischtes Hackfleisch
2 grüne Paprikaschoten
250g Zwiebel
Paprika
Salz
Pfeffer
2 EL Tomatenmark
1,5L Brühe
1 Dose weiße Bohnen (Abtropfgewicht ca. 500g)
1 Dose Gemüsemais (Abtropfgewicht ca. 280g)
Oregano

Zubereitung:

Fett erhitzen. Hackfleisch darin anbraten. Paprika- und Zwiebelwürfel dazugeben, andünsten und würzen. Tomaten und Brühe hinzufügen, aufkochen und 20 Minuten fortkochen. Bohnen und Mais dazugeben und erhitzen.

Vor dem Servieren mit Oregano abschmecken.