

Bohneneintopf

Zutaten:

- 3 Schalotten
- 2 Zehen Knoblauch
- Eine rote Chilischote (optional)
- 3 EL Olivenöl
- 200 g Cherrytomaten
- 1 EL Paprikapulver
- 1 EL Tomatenmark
- 50 ml Essig
- 700 ml Gemüsebrühe
- 100 g Kidneybohnen
- 2 Paprikawürste

Durchführung:

1. Schalotten und Knoblauch schälen und würfeln, die Chilischote entkernen und kleinschneiden
2. In einem Topf im Öl anbraten, Tomaten vierteln und mit dem Paprikapulver hinzugeben
3. Tomatenmark hinzufügen und mit Essig ablöschen, dann die Brühe dazugeben und bei mittlerer Hitze für 30 min köcheln lassen
4. Pürieren, sieben und die Bohnen sowie auch die Wurst (geschnitten) hinzugeben

Und fertig!