

# Chili - Suppe

## Zutaten:

1 l Fleischbrühe  
2 Zwiebeln  
4 Knoblauchzehen  
800 g Kidneybohnen  
1 Dose stückige Tomaten  
4 EL Tomatenmark  
1 TL Oregano  
4 EL Sahne  
1 EL Parmesankäse  
Chilipulver, Pfeffer, Salz, Öl

## Zubereitung:

- Zwiebel und Knoblauch klein hacken.
- Beides im Öl glasig dünsten.
- Kidneybohnen abschütten und mit Wasser abspülen.
- Fleischbrühe, Tomatenmark und ca. 550 g Bohnen zu den Zwiebeln geben.
- Alles zusammen aufkochen lassen.
- Aufgekochte Suppe pürieren.
- Tomatenstücke und Restbohnen unterrühren.
- Mit Oregano, Chilipulver, Salz und Pfeffer abschmecken.
- Suppe noch einmal aufkochen lassen.
- Auf Suppentellern anrichten und etwas Sahne unterrühren.
- Zum Schluss mit Parmesan überstreuen.