

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.