

# Bohnenpfanne à la Chili con Carne



1	Cabanossi
1	Knoblauchzehe
1 Bund	Thymian
2 EL	Öl
1 Dose (850 ml)	geschälte Tomaten
2 EL	Tomatenmark
1 TL	Gemüsebrühe (instant)
1 Dose(n) (425 ml/ Abtr.gew.: 270 g)	Kidney-Bohnen
1 Dose(n) (425 ml; Abtr.gew.: 240 g)	Bohnen
1 Bund	Lauchzwiebeln
je 1	grüne und gelbe Paprikaschote (à ca. 150 g)
	Salz
	schwarzer Pfeffer

## Zubereitung

- 1 Cabanossi in Scheiben schneiden. Knoblauch schälen und fein würfeln. Thymian waschen, trocken tupfen, etwas zum Garnieren beiseite legen, Rest fein hacken. Öl erhitzen, Cabanossi zugeben und ca. 2 Minuten unter Wenden braten.
- 2 Knoblauch und Thymian zugeben und kurz mitbraten. Tomaten mit Saft, 250 ml Wasser und Tomatenmark zugeben. Einmal aufkochen, Brühe einrühren. 15 Minuten schmoren lassen. Bohnen abgießen, abspülen und abtropfen lassen.
- 3 Lauchzwiebeln waschen, putzen und in Ringe schneiden. Paprika putzen, waschen und in Streifen schneiden. Paprika, Bohnen und Zwiebeln zufügen und weitere 10 Minuten garen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- 4 Mit beiseite gelegtem Thymian garnieren.