Mitternachtssuppe mit Hackfleisch

Zutaten für 6 Portionen:

- 500 g Hackfleisch
- 250 ml Gemüsebrühe
- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 400 g Kidneybohnen
- 800 g weiße Bohnen (aus der Dose)
- 1,4 Liter passierte Tomaten
- 1 Paprika (am liebsten rot)
- 1 Dose Mais
- 2 EL Olivenöl (zum Anbraten)
- Salz
- Pfeffer
- Chiliflocken
- Oregano

Arbeitszeit:	ca. 10 Minuten
Kochzeit/Backzeit:	ca. 30 Minuten
Gesamtzeit aktiv:	ca. 40 Minuten

Zubereitung:

1. Schäle die Zwiebel, die Knoblauchzehe und die Paprika. Schneide sie in kleine Würfel.
2. Spüle die Kidneybohnen und die weißen Bohnen ab.
3. Brate die Zwiebeln und den Knoblauch in Olivenöl an. Gib die Paprika und das Hackfleisch dazu. Brate es krümelig.
4. Gib die Kidneybohnen, die weißen Bohnen, den Mais, die Gemüsebrühe und die passierten Tomaten dazu.
5. Koche die Mitternachtssuppe für 30 Minuten. Schmecke sie mit Salz, Pfeffer, Chili und Oregano ab.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem Shop.