

*Kidney-Bohnenpfanne aus Mexiko
Caramba schmeckt das aber gut!*

1 mittlere Dose Kidney-Bohnen spülen. **1 Zwiebel** in Ringe schneiden und **2 Knoblauchzehen** pressen. **1 rote Peperoni** in Ringlein schneiden. In der Bratpfanne **Olivenöl** erhitzen und **250 g Hackfleisch vom Rind** darin krümelig braten. Zwiebel und Knoblauch mitdünsten. Kidney-Bohnen und **150 g grüne Bohnen**, Peperoni und **1 kleine Dose Pelati** zugeben, abschmecken und 20 Minuten schmoren lassen.

Mit **Pfeffer aus der Mühle** und **Thymian** abschmecken und mit Baguette oder Taco Shells servieren.

Tipp: Nach Belieben mit Reis oder Maiskörnern ergänzen!

