

Chorizo - Bohnen - Pfanne

Zutaten für 4 Portionen:

- 1 Ring/e Wurst, Chorizo (spanische, scharfe Paprikawurst)
- 2 Dose/n Tomate(n), (Pizzatomaten)
 - 300 g Bohnen, grüne (bissfest gegart oder aus der Dose)
- 1 Dose Bohnen, weiße
 - 1 Zwiebel(n), gewürfelt
- 1 Zehe/n Knoblauch, fein gewürfelt oder gepresst
 - Salz
 - Pfeffer, aus der Mühle
 - Worcestershiresauce
 - Thymian, getrocknet
 - Rosmarin, getrocknet
 - Oregano, getrocknet
 - Zucker
- evtl. Brühe, instant
 - Öl



Chorizo klein schneiden und in Öl etwas anbraten (Achtung: die Wurst enthält Paprikapulver -> darf nicht verbrennen, da es sonst bitter wird). Die klein geschnittenen Zwiebel und Knoblauchzehe dazugeben und noch etwas andünsten. Mit Pizzatomaten aus der Dose ablöschen. Mit Salz, Pfeffer, Zucker, Worcestershiresauce, Thymian, Rosmarin und Oregano abschmecken. Evtl. noch mit Suppenbrühpulver nachwürzen (ich nehme immer selbsthergestelltes Suppengewürz). Die Bohnen (TK-Ware oder frische Bohnen unbedingt vorher bissfest garen) in die Sauce geben und köcheln lassen. Zum Schluss noch eine Dose weiße Bohnen hinzufügen und fertig ist ein leckeres Gericht.

Am besten mit Salzkartoffeln servieren.

Arbeitszeit:	ca. 20 Min.
Schwierigkeitsgrad:	normal
Brennwert p. P.:	keine Angabe