

Mexikanische Bohnensuppe

Zutaten:	1 Dose	weiße Bohnen
	500 g	Hackfleisch
	1 Dose	Tomatencremesuppe
	2	große Zwiebeln
	1 TL	Oregano
	1 TL	Tabasco
	50 g	Fett
		Salz und Pfeffer

Zubereitung: Das Hackfleisch in heißem Fett anbraten, die gehackten Zwiebeln dazu geben. In der Zwischenzeit bereitet man die Tomatencremesuppe nach Anweisung zu. Die Bohnen und die Hackfleisch-Zwiebel-Mischung zusammen in die heiße Tomatensuppe geben. Alles gut umrühren und aufkochen lassen. Mit Salz, Pfeffer, Tabasco und Oregano würzen.

Als Beilagen eignen sich Fladenbrot oder Baguette.

Zum Trinken reicht man am besten ein kühles Bier dazu, mit dem – man auf St. Florians-Weise – den „Brand“ gut löschen kann.

Guten Appetit!