



Essen fürs echte Leben.

## Mexikanischer Feuertopf

### Zutaten (für 3-4 Personen):

500 g gemischtes Hackfleisch

2 EL Speiseöl

1 Zwiebel

2 Knoblauchzehen

Salz

Pfeffer

Chilipulver

250 g Champignons

1 Dose Sonnen Bassermann Mein Mexikanischer Bohnentopf (800 g)

200 ml Gemüsebrühe

200 ml Sahne

### Zubereitung:

Hackfleisch in heißem Öl krümelig braten. Zwiebel und Knoblauch würfeln, untermischen und mitbraten. Hackfleisch kräftig mit Salz, Pfeffer und Chilipulver würzen. Champignons in Scheiben schneiden, untermischen und Mein Mexikanischer Bohnentopf dazugeben. Brühe und Sahne angießen und alles einmal aufkochen. Mit den Gewürzen abschmecken und servieren. Guten Appetit!

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

Schwierigkeitsgrad: einfach