



## Feuertopf

3 Portionen

Zubereitungszeit: 25 Minuten

1 Dose (425 ml) weiße Bohnen  
1 grüne Paprikaschote  
1 Zwiebel  
150 g Cabanossi  
1 EL THOMY Reines Sonnenblumenöl  
1 Beutel MAGGI Herzensküche Chili  
300 g passierte Tomaten  
1 EL Schmand

1. Bohnen abspülen und gut abtropfen lassen. Paprikaschote waschen, Kerne und weiße Innenhäute entfernen und in Würfel schneiden. Zwiebel schälen und in Würfel schneiden. Cabanossi klein schneiden.
2. In einem Topf THOMY Reines Sonnenblumenöl heiß werden lassen. Paprika und Zwiebeln darin anbraten. Maggi Herzensküche Würzpaste Chili und Cabanossi zugeben und 2-3 Min weiterbraten.
3. Tomaten und 250 ml Wasser zugeben und aufkochen. Bohnen zugeben und zugedeckt bei geringer Wärmezufuhr ca. 10 Min. garen. Vor dem Servieren noch Schmand unterrühren.

Dazu schmeckt ein rustikales Baguette.

**MAGGI KOCHSTUDIO**  
**Ernährungsinfo:**

*Je Portion:*  
*B: 1888 kJ (451 kcal)*  
*N: E: 17 g, KH: 25 g, F: 31 g*