

Mexikanische Bohnenpfanne

500 g Schweinefilet

3 EL Öl

Salz, Pfeffer

1 rote Chilischote

1 Zwiebel

je 1 Dose rote und weiße Bohnen (à 240 g EW)

3 EL ChilisaUCE

4 EL Tomatenketchup

200 ml Brühe (Instant)

½ Bund glatte Petersilie

Fleisch in 1 cm dicke Scheiben schneiden, im Öl anbraten, salzen, pfeffern. Dann herausnehmen.

Chilischote und Zwiebeln fein würfeln und im Bratfett andünsten. Abgetropfte Bohnen, ChilisaUCE, Ketchup und

Brühe dazugeben. Umrühren und salzen.

Das Fleisch dazugeben und zugedeckt 6-8 Minuten garen. Mit Petersilie bestreuen.

Als Beilage: Reis oder Nudeln