

ORIENTALISCHER KARTOFFELEINTOPF

DU BRAUCHST

Für 4 Portionen

300 g Pinto-Bohnen

2 Zwiebeln, 2 Knoblauchzehen

3 EL Olivenöl, Salz, Pfeffer

500 g Rinderhackfleisch

2 EL Tomatenpüree

Saft von 2 Limetten

1 TL gemahlene Zimt

1 1/2 l Fleischbrühe

500 g kleine Kartoffeln, festkochende

Sorte, z. B. La Ratte

500 g Tomaten

1/2 Bund frische Minze

Die Pinto-Bohnen über Nacht in kaltem Wasser einweichen. Die Zwiebeln und den Knoblauch schälen und fein hacken. In einem Topf mit Olivenöl das Hackfleisch mit Zwiebel und Knoblauch anbraten.

Das Tomatenpüree, den Limettensaft und den Zimt untermischen. Mit der Brühe alles aufkochen und 1 Stunde zugedeckt bei milder Hitze köcheln lassen.

Inzwischen die Kartoffeln schälen und nach 30 Minuten dazugeben. Die Tomaten überbrühen, häuten, grob hacken und untermischen. Die Minze waschen, abzupfen und grob hacken. Den Eintopf abschmecken und zum Schluss die Minze unterheben.

