

Kuru Fasulye Corbasi (Weiße Bohnensuppe)

Zutaten

- 2 **Zwiebeln**
- 4 EL **Tomatenmark**
- 2 EL **Olivenöl**
- 250 g **Hackfleisch**
- 2 Dosen **weiße Bohnen**
- **Salz**
- **Pfeffer**
- **Paprikapulver**



Zubereitung

1. **Zwiebeln** fein würfeln und in **Olivenöl** scharf anbraten.
2. **Hackfleisch** dazugeben und das **Tomatenmark** unterrühren.
3. Hitze reduzieren und nach einigen Minuten die **Bohnen** mit Saft zugeben.
4. **Wasser** oder **Gemüsebrühe** angießen, bis die Bohnen bedeckt sind.
5. Knapp **20 Minuten köcheln** lassen und dabei gelegentlich umrühren.
6. Falls nötig, etwas **Wasser** nachgießen.
7. Zum Schluss mit **Salz, Pfeffer** und **Paprikapulver** abschmecken.