

Erwin's Bohneneintopf für 2 Personen

1 kg Dose weisse Bohnen an Tomatensauce

150 g Speckwürfel

3 grosse Rote Zwiebeln

2.5 dl Roter Portwein

ein paar Chilli Schoten

Pfeffermühle

Speckwürfel anbraten, Zwiebelringe dazu und weiter anbraten.

Mit dem Portwein ablöschen.

Chilli Schoten aufschneiden und dazu geben.

Bohnen inkl. Sauce hinzu fügen und leicht köcheln lassen.

Mit Pfeffer abschmecken und Servieren, dazu passt ein kühles Bier.