



Bohngulasch mit Herrlich Edel Pilzwürstchen



Leicht



40 Minuten



4 Personen

ZUTATEN

- 1 Packung Peter Hiel's Herrlich Edel Würstchen
- Je eine Dose weiße und rote Bohnen oder getrocknete Bohnen dann über Nacht einweichen und Kochzeit verlängern
- 2 Zwiebel
- 3 Knoblauchzehen
- 3 EL Paprikapulver
- 1 El Majoran
- Salz Pfeffer
- Gemüsebrühe je nach Konsistenz
- 1 Flasche Tomaten Passata



ZUBEREITUNG

- 1 Zwiebel anbraten, Knoblauch kleinschneiden und dazugeben Pfeffer kurz anrösten
- 2 Mit Tomaten Passata und restlichen Gewürzen aufkochen
- 3 Bohnen dazugeben
- 4 Mit Gemüsebrühe aufgießen, einmal aufkochen und dann mindestens 20 Minuten köcheln lassen
- 5 Währenddessen Hiel Herrlich Edel Pilz Würstchen anbraten
- 6 Gulasch mit den Würstchen servieren

