



## Rote Bohnen mit Reis für 8

Wer es richtig machen will, nimmt 500 g trockene Kidneybohnen, lässt sie über Nacht einweichen und kocht sie anschließend.

Einfacher und schneller geht es mit Bohnen aus der Dose:

600 g (Abtropfgewicht)

2 Tassen Reis

4 EL Olivenöl

2 große Zwiebeln

2 große gelbe Paprikaschoten

3 Stangen Staudensellerie

2 große Knoblauchzehen (nach Belieben auch mehr)

750 g geräucherter magerer Schinken

375 g Chorizo

2 Lorbeerblätter

Salz, Pfeffer

1 Bund Frühlingszwiebeln

Reis in Salzwasser mit dem Lorbeerblatt kochen. Das Gemüse grob würfeln, Knoblauchzehen fein hacken, Schinken in Würfel schneiden und die Chorizo in Scheiben. Alles - außer dem Knoblauch - in einer großen Pfanne im Öl leicht anbräunen. Knoblauch hinzufügen und noch ca. 1 Min. weiter braten. Alles zu den gegarten Bohnen mit der Hälfte des Kochwassers in einen Topf geben (Dosenbohnen mit dem Sud) und aufkochen lassen. Mit reduzierter Hitze noch ca. 10 - 15 Minuten köcheln lassen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit dem Reis servieren

