

Westerntopf für den Indianergeburtstag



30-45 min.



3-5 Portionen



leicht

Was du benötigst:

- Kartoffeln ca. 1 kg (für ein Backblech Ofenkartoffeln)
- Zwiebel je nach Größe 1-2 Stk
- grüne Bohnen 200 g
- Kidney Bohnen 1 Dose
- Mais 1 Dose
- Paprika je einen roten und gelben
- passierte Tomaten 1-2 Päckchen
- Tomatenmark
- Barbecuesoße, 1 Flasche
- Salz, Pfeffer, Paprikapulver
- Olivenöl

1

Schäle die Kartoffeln und schneide sie in kleine Schnitze. Marinie-re diese Country Potatoes mit Olivenöl, Salz, Pfeffer und Paprika-pulver und backe sie auf einem Backblech bei 180° Umluft ca. 30-Minuten bis sie goldbraun sind.

2

Währenddessen kannst du die Zwiebeln in halbe Ringe schnei-den, die grünen Bohnen waschen und klein schneiden und die Paprika waschen und in kleine Würfel schneiden.

3

Brate die grünen Bohnen in etwas Öl an, gib dann die Zwiebeln dazu und lass alles etwas andünsten. Gib dann die Paprikawürfel dazu. Wenn alles etwas angebraten ist, kannst du die Kidneyboh-nen und Mais dazugeben und alles gut vermischen. Gieße dann das Gemüse mit den passierten Tomaten auf und lass alles auf mittlerer Stufe köcheln.

4

Gib Tomatenmark und drei bis vier Esslöffel von der Barbecue-
soße dazu und lass alles weiter köcheln, bis sich die Soße etwas
eingedickt hat. Prüfe zwischendurch ob Bohnen und Paprika biss-
fest sind. Wenn das Gemüse fertig ist, kannst du es noch mit Salz
und Pfeffer abschmecken. Hole die Kartoffeln aus dem Ofen. Mi-
sche sie mit unter den Westerntopf oder serviere sie separat zum
Gemüse.

**Wir wünschen dir viel Spaß
bei deinem Indianergeburtstag!**