

- weiße - Bohnen - Eintopf
- 150g weiße Bohnen
  - 1200g Wasser
  - 1 Fleischtomate (ca. 200g) , fein zerlegt
  - 1 Zwiebel
  - 30g Tomatenmark
  - 300g Lammfleisch (in kleinen Stücken)  
(man kann auch ohne)
  - Salz, Pfeffer, Thymian, Paprika. (zum würzen)

Lammfleisch gut kochen

- In einem Topf Öl anbraten, dazu Zwiebeln zerhacken  
dazu geben und auch dazu  
den Tomatenmark geben.

- Dann die Bohnen dazu tun und gut  
umrühren

- Fleischtomaten dazu geben

- anschließend das Wasser dazu geben

- ca. 5 min höherer Stufe kochen lassen

- dann Lammfleisch dazu geben und

für ca. 30 min bei niedriger Stufe  
kochen.

(wenn man mag, kann man dazu Reis kochen)