

ZUTATEN

- 100 g Garden Gourmet Sensational Faschiertes
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Zwiebel
- 190 Gramm Paprika
- Olivenöl (zum Braten)
- 1 Bund frischer Koriander
- 2 Dosen Tomatenwürfel (400 g)
- 4 TL mexikanische Kräuter oder eigene (siehe Rezept unten)
- 1 Dosis Kidneybohnen (400 g)
- 1 Avocado
- 1 kleine Dose Mais
- 1 Limette
- 1 rote Chilischote, gehackt
- 125 ml Crème fraîche oder veganer Joghurt
- 1 Gramm Kartoffelchips (verzehrshfertig)



Probiere dieses superleckere mexikanisch inspirierte Chili con Carne-Rezept, diesmal allerdings als Sin Carne!

ZUBEREITUNGSEMPFEHLUNG

1. Zutaten vorbereiten und braten

Zwiebel und Knoblauch schälen und zerkleinern. Die Paprika in Stücke schneiden. Alles in heißem Öl glasig braten.

2. Sensational Faschiertes braten

Füge das Sensational Faschiertes und die mexikanischen Kräuter hinzu. Unter ständigem Rühren anbraten. Die Tomatenwürfel dazugeben und 10 Minuten lang köcheln lassen.

3. Kidneybohnen hinzufügen

Die Kidneybohnen nach dem Abtropfen beifügen und weitere 5 Minuten erhitzen.

4. Es kann angerichtet werden!

Das Chili und separate Schalen mit Crème fraîche, Mais, Tortilla-Chips, gehackter Chilischote, Avocado, Limettenstückchen und frischem Koriander servieren, so dass sich jeder sein eigenes Chili zusammenstellen kann.

Bereite Deine eigenen mexikanischen Gewürze zu: 4 TL Paprikapulver mit ½ TL Cayennepfeffer, 1 TL gemahlener Kreuzkümmel, 1 TL Knoblauchpulver, 1 TL Zwiebelpulver und ½ TL Salz mischen. Du kannst dies gerne in größeren Mengen herstellen und in einem verschlossenen Glas aufbewahren.

ENTDECKE WEITERE REZEPTE AUF GARDENGOURMET.DE