

Chili con Carne bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

600 gr gemischtes Hack, 1 Paprika (grün), 1 große Dose geschälte Tomaten, 1 Dose Mais (á 160 gr), 1 Zwiebel, 1 Zehe Knoblauch, 60 gr Tomatenmark, 1 Dose Kidneybohnen (á 160 gr), 2 Dosen Chilibohnen (á 160 gr), 150 gr geriebener Käse, 1 Becher Kräuter Crème Fraiché, Eisbergsalat.

Die Vorbereitungen:

Zwiebeln und Paprika fein würfeln, Knoblauch fein hacken, geschälte Tomaten in Würfel schneiden. Käse raspeln und Salat in schmale Streifen schneiden.

Die Zubereitung:

Hack scharf anbraten, mit den Bohnen und dem Mais mischen. Zwiebeln, Knoblauch und Paprika anbraten und zum Rest geben und die Tomaten und das Tomatenmark unterheben. Mit Pfeffer, Salz und nach Geschmack Cayennepfeffer würzen und unter regelmäßigem Rühren am Besten eine Stunde köcheln lassen.

Mit dem Käse, Creme Fraiche, Guacamole, dem Salat und NachoChips (ungewürzt!) servieren.

Schmeckt am nächsten Tag noch besser.

Guten Appetit!