

CHILI SIN CARNE MIT VEGANEN FILET-STÜCKCHEN

ZUTATEN

2 Packungen Garden Gourmet vegane Filet-Stückchen

2 Dosen getrocknete Tomaten (400 g)

1 Dose Mais (140 g)

1 Dose Kidneybohnen (250 g)

1 rote Zwiebel

1 Packung mexikanisches Taco-Gewürz

TIPPS

Geschmack anpassen

Probiere das Gericht, bevor du es servierst, und passe die Gewürze nach Bedarf an, um den Geschmack zu optimieren.

Reste aufbewahren

Falls Reste übrig bleiben, kannst du das Chili Sin Carne in einem luftdichten Behälter im Kühlschrank aufbewahren. Es hält sich für mehrere Tage und schmeckt aufgewärmt genauso gut.

 4 PORTIONEN

 30 MIN

 EINFACH

Peppe dein Abendessen mit dieser herzhaften Chili Sin Carne auf! Vollgepackt mit Bohnen, Gemüse und Garden Gourmet veganen Filet-Stückchen, ist es eine köstliche pflanzliche Variante des klassischen Chili con Carne. Diese herzhafte Mahlzeit ist nicht nur nahrhaft, sondern auch perfekt für einen schnellen und geschmackvollen Abend.

EMPFOHLENE ZUBEREITUNG

1. Filet-Stückchen anbraten

Die rote Zwiebel schälen und in Würfel schneiden. 2 EL Speiseöl in einer großen Pfanne erhitzen und die Filet-Stückchen mit der Zwiebel ca. 5 Min. unter Rühren anbraten.

2. Gewürze hinzufügen und köcheln lassen

Die mexikanischen Gewürze eine Minute lang anbraten und Tomatenwürfel hinzufügen. Einmal aufkochen lassen, die Hitze reduzieren und ca. 5 Minuten weiter köcheln lassen.

3. Kidneybohnen hinzufügen und servieren!

In der Zwischenzeit die Kidneybohnen und den Mais abtropfen lassen, dazugeben und noch einmal aufkochen lassen. Fertig!

**ENTDECKE NOCH MEHR REZEPTE AUF
GARDENGOURMET.DE**