

CHILI SIN CARNE MIT VEGANEN FILET-STÜCKCHEN

PRODUKTE

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

 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 leckere und pflanzliche Abwandlung des Klassikers.

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**