

## PRODUKTE

 4 PORTIONEN

 30 MIN

 MITTEL

2 Pkg. Garden Gourmet Sensational Hack  
1 Zwiebel  
1 Knoblauchzehe  
1 Stück rote Paprikaschoten  
Olivenöl (zum Braten)  
4 TL mexikanische Kräuter oder eigene (siehe Rezept unten)  
2 Dosen Tomatenwürfel (400 g)  
1 Dose Kidneybohnen (400 g)  
1 Bund frischer Koriander  
1 Avocado  
1 kleine Dose Mais  
1 Limette  
1 rote Chilischote, gehackt  
125 ml pflanzliche Crème fraîche oder veganer Joghurt  
1 Beutel Tortilla-Chips

Probiere dieses leckere mexikanisch inspirierte Chili con Carne-Rezept, allerdings als Sin Carne! Unglaublich köstlich mit unserem Garden Gourmet Sensational Hack.

## EMPFOHLENE ZUBEREITUNG

### 1. Zutaten vorbereiten und braten

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

### 2. Sensational Hack braten

Füge das Garden Gourmet Sensational Hack 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 NOCH MEHR REZEPTE AUF  
GARDENGOURMET.DE**