

SENSATIONAL MEXIKANISCHES "CHILI SIN CARNE"

ZUTATEN

 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

TIPPS

Crème fraîche Alternative

Anstelle von pflanzlicher Crème fraîche kann auch veganer Joghurt verwendet werden.

Probiere dieses leckere, mexikanisch inspirierte Chili con Carne-Rezept, das in dieser Variante als Chili Sin Carne daherkommt! Mit unserem Garden Gourmet Sensational Hack zauberst du im Handumdrehen eine pflanzliche Alternative, die mit ihrer würzigen Note und der klassischen Textur überzeugt. Dieses Gericht bringt den Geschmack der mexikanischen Küche direkt zu dir nach Hause und ist nicht nur unglaublich köstlich, sondern auch vielseitig einsetzbar – ob als herzhaftes Abendessen, als Party-Highlight oder für die Meal-Prep für die ganze Woche!

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**