

Chili sin carne mit Fladenbrot (Veggi) von Jörg Bertschi

Mengen für 10 Personen

Gewürze: Cayenne Pfeffer, Chillipulver

10 Stück türkisches Fladenbrot	oder Pita-Brot oder indisches Naan Brot
3.0 Stück Zwiebeln	
3.0 Stück Knoblauchzehen	schneiden, beifügen und auf kleiner Stufe dünsten
1.0 Stück Pepperoni	klein schneiden
160 g Rüebli	
1.0 kg geschälte Tomaten	Pellati
50 g Tomatenpuree	
100 g Mais	
100 g rote Bohnen	
20 g Soja Granulat (wie Hack)	Mit Chilli, Salz und Pfeffer würzen. Auf kleiner Stufe zugedeckt schmoren wenn nötig Wasser hinzugeben Kochzeit ca. 20 -30 Minuten
50 g Crème fraiche	am Schluss dazugeben