



Chili sin carne (ohne peperoni) von KücheAubila

Mengen für 10 Personen

Kartoffeln schälen und in Würfel schneiden.

Zwiebel, Knoblauch und Chili fein hacken.

Öl in eine heiße Pfanne geben und Zwiebel, Knoblauch und Chili ca. 5 Min. anbraten.

Ab und zu umrühren. Kartoffeln dazugeben. Die Zutaten für die Sauce in einen Topf geben und aufkochen. Alle Zutaten aus der Pfanne hinzufügen und 20 Minuten/bis die Kartoffeln fast gar sind bei mittlerer Hitze und geschlossenem Deckel köcheln lassen.

Mais, Kidneybohnen und Kichererbsen hinzufügen und weitere 5 Minuten köcheln lassen.

Mit Salz, Pfeffer, Gewürzen abschmecken und Tortilla Chips oder frischem Brot, Limettenspalten Koriander servieren.

Tags: günstig, Vegan, Einfach, Für Zeltlager, Vegetarisch, Laktosefrei

Gewürze: Pfeffer, Salz

600 g Kartoffeln festkochend	
4.0 Stück Knoblauchzehen	
150 g Zwiebel	
25 g Chilischoten	2.5 stk. Schoten
20 g Salz	
7.5 cl Olivenöl	
625 g Mais	
625 g rote Bohnen	Kidneybohnen
625 g Kichererbsen	
750 g geschälte Tomaten	für Sauce
7.5 dl Bouillon (flüssig)	für Sauce
75 g Tomatenpuree	für Sauce
30 g Kreuzkümmel	(Kreuzkümmel) für Sauce
125 g Limetten	2.5 Stk (für 10 Pers)

Das Chili lässt sich sehr gut aufheben