



# Chilli Con Carne mit Polenta von Oliver Roos

Mengen für 10 Personen

1.0 kg Hackfleisch
600 g rote Bohnen
900 g gehackte Tomaten
300 g Mais
90 g Zwiebel
2.0 Stück Knoblauchzehen
50 g Tomatenpuree
5 dl Bouillon (flüssig)
700 g Maisgries fein
100 g Reibkäse

Zwiebeln hacken, Knoblauch pressen und mit Öl anbraten  
Hackfleisch begeben und mit Mehl bestäuben  
Tomaten, Tomatenpüre, Mais und Bohnen begeben  
bei zuwenig Flüssigkeit mit Bouillon strecken  
Mit Salz, Pfeffer, Chilipulver und Cayennepfeffer würzen  
Auf kleiner Stufe garen

Polenta gemäss Packung kochen  
Vom Herd nehmen und mit Butter verfeinern  
Nach Belieben mit Gewürzen abschmecken