Chilli Con Vegi mit Polenta von Oliver Roos

Mengen für 10 Personen

1.0 kg Hackfleisch	Vegi 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 beigeben und mit Mehl bestäuben
Tomaten, Tomatenpüre, Mais und Bohnen beigeben
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