Chilli Con Vegi mit Polenta von Nik Harb

Mengen für 10 Personen

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