



Chilli Con Vegi mit Polenta

von Nik Harb

Mengen für 12 Personen

720 g rote Bohnen
1.08 kg gehackte Tomaten
360 g Mais
108 g Zwiebel
2.4 Stück Knoblauchzehen
60 g Tomatenpuree
6 dl Bouillon (flüssig)
840 g Maisgries fein
120 g Reibkäse

Zwiebeln hacken, Knoblauch pressen und mit Öl anbraten
Hackfleisch beigegeben und mit Mehl bestäuben
Tomaten, Tomatenpüre, Mais und Bohnen beigegeben
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