

## chilli sin carne von Patrick Niederberger

Mengen für 7 Personen

175 g Zwiebeln	500g = 2.5 Zwiebeln klein hacken
2.1 Stück Knoblauchzehen	feinhacken
1.4 cl Öl	öl in Pfanne geben und Zwiebeln und Knoblauch andünsten.
490 g Kartoffeln	In kleine Würfel schneiden und kurz mit andünsten
350 g rote Linsen	
1.54 Liter Bouillon (flüssig)	Mit den Linsen dazu geben 20 min. köcheln lassen
350 g rote Bohnen	Kidneybohnen dazu geben
140 g Mais	dazu geben
840 g geschälte Tomaten	dazu geben aufkochen lassen
	noch würzen mit Paprika, Salz und Pfeffer
70 g Crème fraiche	Für am Schluss oben drauf.
350 g Brot	Geschnitten dazu anbieten.