

TexMex Nudelpfanne

von Samuel Stöckli

Mengen für 10 Personen

5.0 g Chilischoten	(5 Schoten, nicht g)
300 g Mais	
1.0 kg Veganer Hackfleisch aus Erbsenprotein	
300 g rote Bohnen	
5.0 g Zwiebel	(5 Zwiebeln, nicht g)
1.5 kg gehackte Tomaten	
150 g Tortilla Chips	
600 g Penne	Am besten Fusilli (Spiralnudeln)
75 g Crème fraîche	
2.5 g Chilipulver	2,5 TL
5.0 TL Kreuzkümmel	
5.0 g Paprika	(5 TL)
1.0 cl Rapsöl	(10 EL)

Nudeln nach Packungsanleitung kochen.

Zwiebeln schälen und grob würfeln.

Knoblauch schälen und hacken.

Chilischote waschen, halbieren und hacken.

Tortillachips grob zerkrümeln.

Öl in einer erhitzen. Zwiebeln, Knoblauch und Chili hinzugeben und 2-3 min. braten. Mit Salz würzen.

Veganer Hack hinzugeben und mitraten.

Chili(flocken), Kreuzkümmel und geräucherte Paprika hinzugeben, mischen und 1 min braten.

Rote Bohnen waschen und abtropfen lassen.

Mais abtropfen lassen.

Tomaten, Mais und Bohnen hinzugeben und 5min köcheln lassen.

Teigwaren hinzugeben und mischen.

Mit Tortilla-Chips und Creme Fraiche servieren.