

# TexMex Nudelpfanne

von Samuel Stöckli

Mengen für 45 Personen

22.5 g Chilischoten	(5 Schoten, nicht g)
1.35 kg Mais	
4.5 kg Veganer Hackfleisch aus Erbsenprotein	
1.35 kg rote Bohnen	
22.5 g Zwiebel	(5 Zwiebeln, nicht g)
6.75 kg gehackte Tomaten	
675 g Tortilla Chips	
2.7 kg Penne	Am besten Fusilli (Spiralnudeln)
338 g Crème fraîche	
11.3 g Chilipulver	2,5 TL
22.5 TL Kreuzkümmel	
22.5 g Paprika	(5 TL)
4.5 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.