Vegi One Pot Burrito-Style von Manu Hirzel

Mengen für 10 Personen

Quelle: https://www.swissmilk.ch/de/rezepte-kochideen/rezepte/SM2020_CHDO_41/chicken-one-pot-burrito-style/

Gewürze: Chillipulver, Paprika, Ingwer, Kümel

3.0 Stück Zwiebeln	
3.0 Stück Knoblauchzehen	
5 dl Bouillon (flüssig)	Bratcrème oder Bratbutter in grossen Topf geben, Zwiebel und Knoblauch beigeben und dünsten. Gewürze beifügen, kurz mitdünsten, mit ca. ½ dl Bouillon ablöschen, rühren.
600 g Soja Schnetzel (wie geschnetzeltes/Gyros)	
1.0 kg rote Bohnen	
350 g Mais	
1.0 kg gehackte Tomaten	Poulet mit Salz und Pfeffer würzen. Poulet, Bohnen, Mais und Pelati dazugeben und verrühren, aufkochen.
375 g Langkornreis	Reis auf die Oberfläche schütten, mit restlicher Bouillon übergiessen, nicht rühren. Pfanne zudecken, auf mittlerer Stufe ca. 10 Minuten köcheln lassen, 5 Minuten ohne Deckel unter Rühren weiterköcheln lassen.
500 g Mozzarella	
2.5 Bund Petersilie, frische	Mozzarella und Peterli daruntermischen
225 g Crème fraiche	mit Crème fraîche servieren.