

CHILI CON CARNE Feuriger TexMex-Topf

Rezeptidee für 2 Personen

Für dieses schnell gekochte Gericht

250 g Hackfleisch (halb/halb) gut anbraten.

1 große Zwiebel etwas gröber gewürfelt und

2 Knoblauchzehen gepresst oder gewürfelt hinzufügen.

2 x 2 - 3 CHILI CON CARNE SPICECAPS dazugeben und mit

200 g Dosen-Tomaten (passiert oder gewürfelt) und

100 ml Wasser ablöschen. Danach

200 g Mais (kleine Dose) und

200 g Kidney-Bohnen (kleine Dose) dazugeben und für

3 - 5 Minuten köcheln. Jetzt

1 kleine Paprika (rot) klein gewürfelt dazugeben und 3 Minuten

ohne Hitze stehen lassen.

Beilage: Baguette oder Reis, probier's mal mit Kartoffelecken...

Variationen-Tipp: Probiere anstatt Hackfleisch kleine Rindfleischstückchen (feine Scheiben) und lasse den Mais weg. Nutze mehr Bohnen oder Chili oder Peperoni.

Entdecke weitere Rezeptideen unter: rezepte.spicecaps.de



HERSTELLER: Hillesheims Kapsel-Manufaktur e.K., Henkellstr. 5, 65187 Wiesbaden