

Chili con carne

Portionen: 2

Zubereitungszeit: 25 Minuten

Zutaten:

- 1 rote Paprika
- 1 Dose Gemüsemais (285 g)
- 1 Dose Kidneybohnen (250 g)
- 1 Tüte Fix für Chili con carne
- 250 ml Wasser
- 1 Glas Tomatensauce Bolognese (375 ml)

Zubereitung:

1. Paprika putzen, waschen, würfeln
2. Mais und Bohnen abtropfen lassen
3. Chili-con-carne-Pulver mit Wasser und Tomatensauce verrühren, mit Paprikawürfeln und Mais in einem Topf zum Kochen bringen. 5 Min. kochen lassen. Bohnen zugeben, kurz aufkochen lassen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Varianten:

- zusätzlich mit Chilipulver abschmecken
- 4 Kartoffeln schälen, würfeln, kochen und zum Chili geben

Tip: dazu Tacoschalen oder Baguette servieren