



Deftiges Chili sin Carne

mit Joghurt und Tortillachips



20-30min



3-4 Personen

Ein herzhaftes Chili sin Carne, das so richtig schön satt macht, ist genau das Richtige nach einem anstrengenden Tag. Eine leckere Gewürzmischung und dunkle Schokolade verfeinern den deftigen Eintopf, dazu gibt es erfrischenden Joghurt, feinen Oregano und knusprige Tortillachips.

- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Päckchen mexikanische Gewürzmischung
- 2 Dosen schwarze Bohnen
- 2 Dosen Kidneybohnen
- 400g passierte Tomaten
- 1 Päckchen Gemüsebrühgewürz
- 1 Packung Tortillas ¹
- 2 rote Paprika
- 5g Oregano
- 100g dunkle Schokodrops ⁶
- 2 Becher Joghurt ⁷

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- großer Topf
- Messbecher
- Sieb

Allergene
Gluten (1), Sojabohnen (6), Milch (7).
Kann Spuren von anderen Allergenen
enthalten.

Energie 877kcal, Fett 31.1g,
Kohlenhydrate 112.2g, Eiweiß 27.7g



Den Backofen auf 240°C (220°C Umluft) vorheizen. Die **Zwiebel** schälen, halbieren und in kleine Würfel schneiden. Den **Knoblauch** schälen und ebenfalls fein würfeln.



Die **Zwiebeln** in einem großen Topf mit 2EL Olivenöl bei mittlerer Hitze 1–2Min. glasig anbraten. Den **Knoblauch** und die **1/2 der Gewürzmischung** hinzugeben und ca. 2Min. mitbraten. Die **Bohnen** in ein Sieb abgießen und mit kaltem Wasser abspülen.



Die **Bohnen**, die **passierten Tomaten**, 200ml Wasser und das **Brühgewürz** unterrühren und das **Chili** bei mittlerer Hitze ca. 10Min. köcheln lassen, dann mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die **Tortillas** in Dreiecke schneiden, auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech mit 2EL Olivenöl und 1 kräftigen Prise Salz mischen und 3-5Min. im Ofen backen, bis die **Chips** knusprig sind.



Die **Paprika** vierteln, entkernen und in dünne Streifen schneiden. Die **Oreganoblättchen** von den Stängeln zupfen und fein schneiden.



Die **Paprika** zum **Chili** in den Topf geben und 5-10Min. mitköcheln lassen, bis sie weich ist. Die **Schokodrops** unterrühren und schmelzen lassen.



Das **Chili sin Carne** nach Belieben mit der **restlichen Gewürzmischung** sowie Salz und Pfeffer abschmecken, auf Teller oder Schüsseln verteilen und jede Portion mit einem Klecks **Joghurt** und etwas **Oregano** garniert servieren. Die **Tortillachips** dazu reichen.