



## Süßkartoffel-Bohnen-Chili

mit Joghurtdip und Baguette



30-40min



2 Personen

Von der Tex-Mex-Küche inspiriert gibt es heute ein fantastisches vegetarisches Chili. Der Clou: Kakao sorgt geschmacklich für eine tolle Tiefe. Außerdem servierst du das leckere Chili mit einem erfrischenden Joghurtdip mit Limette und knusprigem Baguette.

- 1 Dose Kidneybohnen
- 2 Süßkartoffeln
- 1 rote Paprika
- 1 rote Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Dose gehackte Tomaten
- 1 Päckchen mexikanische Gewürzmischung
- 1 Baguettebrötchen <sup>1</sup>
- 1 Stückchen Hartkäse <sup>3,7</sup>
- 1 unbehandelte Limette
- 1 Becher Joghurt <sup>7</sup>
- 10g Petersilie
- 1 Päckchen Kakaopulver

- Salz und Pfeffer
- Pflanzenöl

- Backofen
- mittelgroßer Topf
- Messbecher
- Küchenreibe
- Zitruspresse
- Sieb

## Allergene

### Nährwertangaben pro Portion

Energie 781kcal, Fett 18.3g,  
Kohlenhydrate 119.6g, Eiweiß 28.4g



## 1. Gemüse vorbereiten

#### 4. Käsebaguettes backen



## 2. Chili ansetzen

## 2. Chili ansetzen



## 5. Dip zubereiten



### 3. Chili kochen

### 3. Chili kochen



**6. Petersilie hacken**

## 6. Petersilie hacken

Die **Petersilie samt Stängeln** grob hacken. Das **Chili** nach Geschmack mit dem **Kakao** verfeinern und ggf. mit mehr **Gewürzmischung** sowie Salz und Pfeffer nachwürzen. Das **Chili** mit einem Klecks **Joghurdip** anrichten und mit der **Petersilie** garnieren. Mit den **Limettenspalten**, den **Käsebaguettes** und dem **restlichen Dip** servieren.