



<650kcal V: Eintopf mit veganem Huhn

mexikanische Art mit roten Bohnen und Limette



20-30min



3-4 Personen

Ein leichter Eintopf, der vor Aromen nur so strotzt: Fruchtige Tomate, leckere vegane Hähnchenstücke von Heura neben frischer Chilischote, Paprika und Bohnen, Koriander und Limette - sie alle sind mit von der Partie, wenn es gilt, hungrige Mägen zu besänftigen. Dazu noch schnell gemacht, wunderbar!

- 3 Paprika
- 2 Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 2 unbehandelte Limetten
- 1 Thai-Chilischote
- 2 Päckchen
Gemüsebrühgewürz
- 2 Dosen gehackte Tomaten
- 2 Dosen Bio-Kidneybohnen
- 2 Packungen vegane
Hähnchenschnetzel ⁶
- 10g Koriander

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

- großer Topf
- große Pfanne
- Messbecher
- Küchenreibe
- Zitruspresse

Allergene

Nährwertangaben pro Portion

Energie 544kcal, Fett 19.4g,
Kohlenhydrate 55.9g, Eiweiß 28.1g



Die **Paprika** vierteln, entkernen und in ca. 1cm kleine Würfel schneiden. Die **Zwiebeln** und den **Knoblauch** schälen und fein würfeln. **Eine Limette** abreiben, halbieren und auspressen, die **andere Limette** in Spalten schneiden. Die **Chilischote** längs halbieren, entkernen und in feine Streifen schneiden.



Das **vegane „Hähnchen“** in einer großen Pfanne mit 2EL Olivenöl bei mittlerer bis starker Hitze 8-10Min. anbraten. Die Hitze reduzieren, mit dem **Limettensaft** ablöschen und die **Limettenschale** unterrühren.



Die **Paprika** und die **Zwiebeln** in einem großen Topf mit 2EL Olivenöl bei mittlerer Hitze 1-2Min. farblos anschwitzen. Den **Knoblauch** hinzugeben und ca. 1Min. mitbraten. Mit 400ml Wasser ablöschen, das **Brühgewürz** unterrühren und alles einmal aufkochen lassen.



Den **Koriander samt Stängeln** fein schneiden. Den **Eintopf** mit Salz und Pfeffer sowie **Chilischote nach Geschmack** würzen und das „**Hähnchen**“ unterrühren.



Die **gehackten Tomaten** und die **Bohnen samt Flüssigkeit** unterrühren und den **Eintopf 8-10Min.** sanft köcheln lassen.



Den **Eintopf** auf tiefe Teller oder Schalen verteilen, mit dem **Koriander** und den **Limettenspalten** garnieren und servieren.