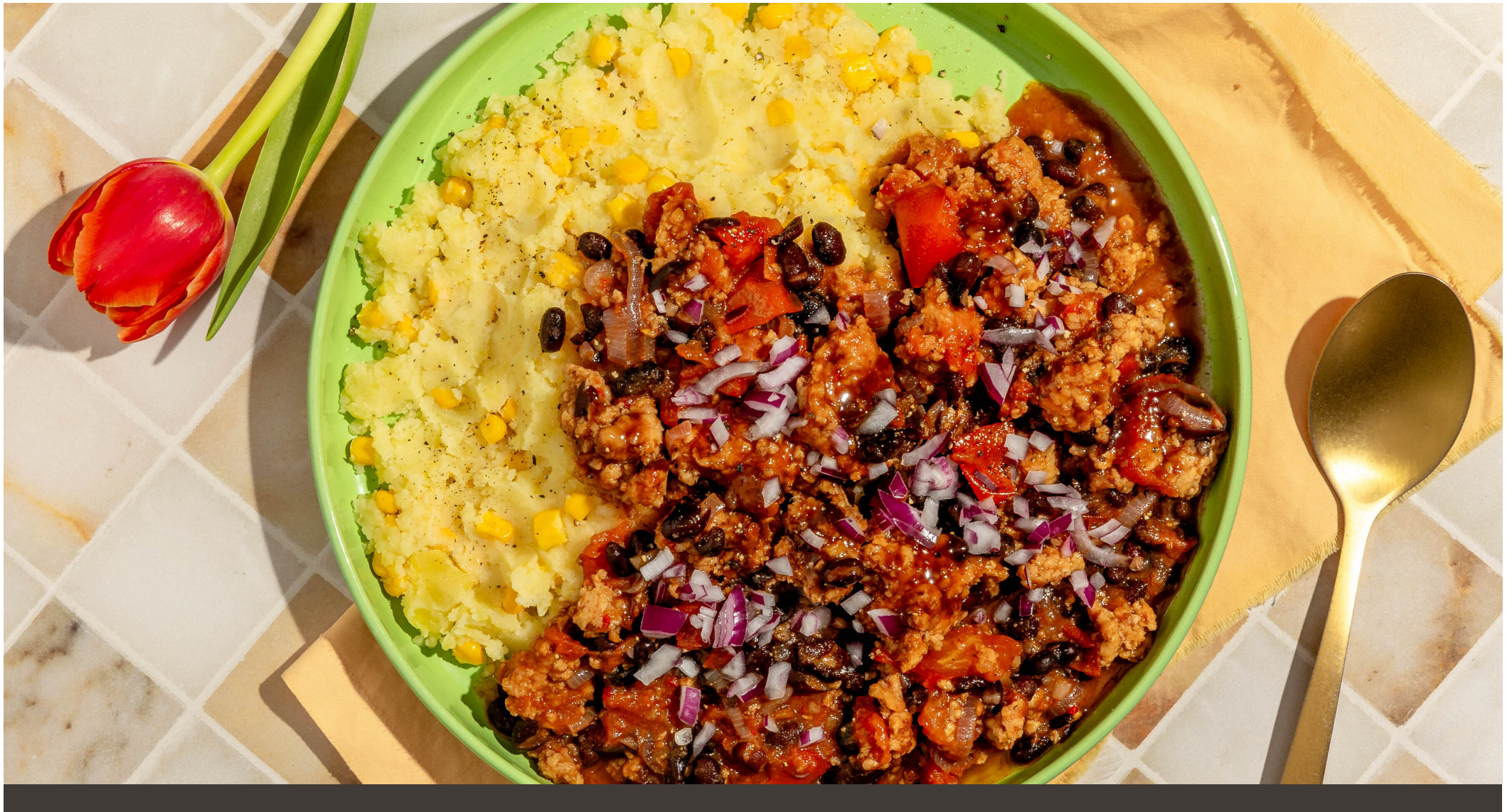




Chili con Carne mit Schweinehack

auf Kartoffelstampf mit Mais



ca. 30min



3-4 Personen

Lieben wir nicht alle unser Chili con Carne? Aber natürlich! Darum verleihen wir dieser Liebe heute mal wieder mit einer sanften Neuinterpretation Ausdruck: Zum herrlich fleischig-bohnigen Chili servierst du einen wohligh dampfenden Kartoffelstampf mit Mais. Das macht satt und glücklich und ist zudem noch in Windeseile zubereitet. Alte Liebe rostet eben nicht ...

- 1kg mehligkochende Kartoffeln
- 4 Tomaten
- 2 Dosen schwarze Bio-Bohnen
- 2 rote Zwiebeln
- 500g Schweinehackfleisch
- 1 Pck. mexikanische Gewürzmischung
- 1 Dose Mais

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

- mittelgroßer Topf
- großer Topf mit Deckel
- Kartoffelstampfer
- Sparschäler
- Messbecher
- Sieb

Allergene
Kann Spuren von Allergenen enthalten.

Energie 647kcal, Fett 19.9g,
Kohlenhydrate 70.0g, Eiweiß 40.7g



1. Tomaten schneiden

4. Chili köcheln

2. Zutaten vorbereiten

A stainless steel pot with two handles is filled with yellow lentils and cubed potatoes. To the left of the pot is a glass measuring cup containing a light-colored liquid. A metal potato masher is positioned to the left of the pot, partially overlapping its handle. The background is a light-colored, textured surface.

5. Kartoffeln stampfen

3. Kartoffeln kochen



6. Zwiebel würfeln

Die **übrige Zwiebelhälfte** so fein wie möglich würfeln. Das **Chili con Carne** auf dem **Kartoffelstampf** anrichten und mit den **Zwiebelwürfeln** garniert servieren.