



## Chili sin Carne mit Veggies-Hack

serviert mit Crème fraîche und Tortillachips



30-40min



2 Personen

Heute ist dein Tag, dein großer Tag. Um ganz genau zu sein: dein XXL-Tag! Denn egal, ob du mal wieder die gesamte Familie am Tisch zusammenbringen willst, einen geselligen Abend mit Freunden planst oder für dich selbst vorkochen willst - unsere doppelte Portion macht es möglich! Einmal kochen, zweimal genießen: Einfach, praktisch, lecker. (Dieses Rezept ergibt je nach gewählter Kochbox 4 oder 8 Portionen.)

- 200g veganes Hackfleisch <sup>6</sup>
- 1 Zwiebel
- 2 Karotten
- 2 Päckchen mexikanische Gewürzmischung
- 1 Päckchen getrockneter Oregano
- 1 Dose Bio-Kidneybohnen
- 2 Dosen Mais
- 25g koreanische Chilipaste <sup>1,6</sup>
- 1 Dose gehackte Tomaten
- 10g Koriander
- 1 Becher Crème fraîche <sup>7</sup>
- 1 Packung Tortillachips

- 2EL Butter <sup>7</sup>
- Salz
- Essig

- großer Topf mit Deckel
- Messbecher
- Schaumkelle
- Sieb

Energie 715kcal, Fett 31.5g,  
Kohlenhydrate 78.5g. Eiweiß 21.6g



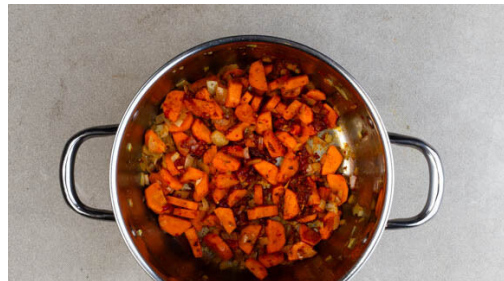
2EL Butter in einem großen Topf bei mittlerer Hitze schmelzen lassen. Das **vegane Hack** in den Topf geben und in 4–6Min. goldbraun anbraten, dabei mit einem Kochlöffel zerkleinern.



Inzwischen die **Zwiebel** schälen, halbieren und grob würfeln. Die **Karotten** ggf. schälen, längs halbieren und schräg in ca. 1 cm breite Scheiben schneiden. **1TL Gewürzmischung** mit dem **veganen Hack** vermengen und ca. 1 Min. mitbraten. Mit einer Schaumkelle das **vegane Hack** aus dem Topf nehmen.



Die **Zwiebeln** und die **Karotten** mit dem **getrockneten Oregano** und 1 kräftigen Prise Salz in dem Topf bei mittlerer Hitze in ca. 5Min. unter häufigem Rühren braten, bis die **Zwiebeln** weich sind. Ggf. etwas Wasser hinzugeben, damit das **Gemüse** nicht ansetzt. Inzwischen die **Bohnen** und den **Mais** in einem Sieb mit kaltem Wasser abspülen und abtropfen lassen.



Die **restliche Gewürzmischung** und die **Chilipaste** in den Topf geben und ca. 1Min. mitbraten, dabei stetig rühren, damit die **Gewürze** nicht anbrennen. **Tipp:** Falls Kinder mitessen oder es nicht scharf sein soll, ggf. weniger oder keine **Chilipaste** verwenden.



Die **gehackten Tomaten** in den Topf geben und ggf. braune Ansätze vom Topfböden durch Rühren lösen. Die **Bohnen**, den **Mais**, 500ml Wasser und 1TL Salz hinzufügen. Das **Chili** aufkochen und anschließend abgedeckt bei niedriger Hitze 10-15Min. sanft köcheln lassen, bis das **Chili** bis zur gewünschten Konsistenz eingedickt ist.



Den **Koriander samt Stängeln** grob schneiden. 1EL Essig und das **vegane Hack** in das **Chili** einrühren. Falls das **Chilli** zu dickflüssig geworden ist, die Konsistenz mit Wasser anpassen. Ggf. mit Salz und Pfeffer nachwürzen. Das **Chili** nach Belieben mit dem **Koriander** und der **Crème fraîche** garnieren und mit den **Tortillachips** servieren.

Schau dir das Rezept in deinem Konto auf [marleyspoon.de](https://marleyspoon.de) an.    **#marleyspooning**