



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 ³
- 1 Zwiebel
- 2 Karotten
- 2 Päckchen mexikanische Gewürzmischung
- 1 Päckchen getrockneter Oregano
- 1 Dose Bio-Kidneybohnen
- 2 Dosen Mais
- 25g koreanische Chilipaste ^{1,3}
- 1 Dose gehackte Tomaten
- 10g Koriander
- 1 Becher Crème fraîche ²
- 1 Packung Tortillachips

- 2EL Butter ²
- Salz und Pfeffer
- Essig

- großer Topf mit Deckel
- Messbecher
- Schaumkelle
- Sieb

Du willst dieses Rezept gar nicht nur für eine Mahlzeit kochen? Kein Problem – das Chili schmeckt aufgewärmt mindestens noch mal so gut und kann auch gut eingefroren werden.

Gluten (1), Milch (2), Sojabohnen (3).
Kann Spuren von anderen Allergenen
enthalten.

Energie 716kcal, Fett 31.5g,
Kohlenhydrate 78.9g. Eiweiß 21.7g



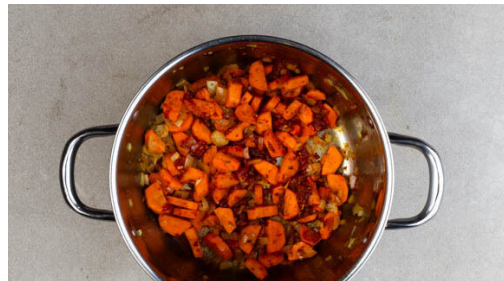
2EL Butter in einem großen Topf bei mittlerer Hitze schmelzen lassen. Das **vegane Hack** in den Topf geben und in 4–6Min. goldbraun anbraten, dabei mit einem Kochlöffel zerkleinern.



Inzwischen die **Zwiebel** schälen, halbieren und grob würfeln. Die **Karotten** ggf. schälen, längs halbieren und schräg in ca. 1cm breite Scheiben schneiden. **1TL Gewürzmischung** mit dem **veganen Hack** vermengen und ca. 1Min. 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 **gekackten 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 an. **#marleyspooning**