



## Chili-Limetten-Gemüse mit Greek White

mit Quinoa und Koriander



ca. 25min



2 Personen

Dieses Chili bringt dir ordentlich Röstaromen auf den Tisch und das ganz ohne Hackfleisch! Das Geheimnis ist scharf angebratener, frischer Mais, der sich in seiner goldenen Süße an Paprika, schwarze Bohnen und köstlichen Greek White schmiegt. Thai-Chili und eine mexikanische Gewürzmischung sorgen für ein internationales Feuer auf der Zunge, spritzige Limette und duftender Koriander bringen mildernde Frische. Eine runde Sache!

## Was du von uns bekommst

- 1 Pck. Gemüsebrühgewürz
- 1 frischer Maiskolben
- 1 Paprika
- 1 Thai-Chilischote
- 150g Bio-Quinoa Tricolore
- 1 rote Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 150g Violife Greek White
- 1 Dose schwarze Bio-Bohnen
- 1 Pck. mexikanische Gewürzmischung
- 1 unbehandelte Limette
- 10g Koriander

## Was du zu Hause benötigst

- 2EL vegane Mayonnaise
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

## Küchenutensilien

- kleiner Topf mit Deckel
- große Pfanne
- Messbecher
- Küchenreibe
- Zitruspresse
- Sieb

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

### Allergene

Kann Spuren von Allergenen enthalten.

### Nährwertangaben pro Portion

Energie 910kcal, Fett 52.7g, Kohlenhydrate 83.5g, Eiweiß 20.9g



1. Gemüse schneiden

In einem kleinen Topf 400ml Wasser mit der **½ des Brühgewürzes** zum Kochen bringen. Den **Maiskolben** schälen, dabei ggf. vorhandene Härchen entfernen und den **Mais** vom Kolben schneiden. Die **Paprika** halbieren, entkernen und in ca. 2cm große Stücke schneiden. Die **½ der Chilischote** in feine Ringe schneiden. **Tipp:** Für weniger Schärfe die Kerne entfernen.



4. Paprika anbraten

Die **Paprika** in derselben Pfanne mit 1EL Olivenöl bei mittlerer Hitze ca. 5Min. anbraten. Inzwischen die **Zwiebel** schälen, halbieren und fein würfeln. Den **Knoblauch** schälen und fein reiben. Die **½ des Greek White** in ca. 2cm große Stücke schneiden.



2. Quinoa kochen

Die **Quinoa** in einem feinmaschigen Sieb mit warmem Wasser abspülen, in das kochende Wasser geben und 18-20Min. abgedeckt bei niedriger bis mittlerer Hitze sanft köcheln lassen. Vom Herd nehmen und bis zum Servieren warm halten.



5. Bohnen zugeben

Die **Bohnen** in einem Sieb mit kaltem Wasser abspülen und abtropfen lassen, dann mit der **Gewürzmischung**, dem **Knoblauch** und den **Chiliringen** in die Pfanne geben und bei mittlerer bis niedriger Hitze ca. 2Min. erwärmen.



3. Mais braten

Den **Mais** in einer großen Pfanne mit 1EL Olivenöl und 1 kräftigen Prise Salz bei starker Hitze 3-5Min. braten, bis der **Mais** appetitlich gebräunt ist. Den **Mais** aus der Pfanne nehmen und auf einem Teller beiseitestellen.



6. Fertigstellen & servieren

Die **Limette** halbieren und auspressen. Den **Koriander samt Stängeln** grob schneiden. Die **Zwiebeln**, den **Limettensaft** und 2EL Mayonnaise in die Pfanne geben und alles vermengen. Das **Chili-Limetten-Gemüse** mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit der **Quinoa** auf Tellern anrichten. Den **Greek White** und den **Mais** darauf verteilen und mit dem **Koriander** garniert servieren.