



2in1: Chili con Carne mit Tortillachips

& Quesadillas mit Chili-con-Carne-Füllung



ca. 30min



3-4 Personen

Du magst nicht unbedingt jeden Tag kochen, aber lecker essen wäre schon schön? Das verstehen wir nur zu gut und haben hier die perfekte Lösung für dich: Am ersten Tag genießt du ein würziges Chili con Carne mit knusprigen Tortillachips. Am zweiten Tag zauberst du ganz easy-peasy aus dem Chili-Rest nicht minder köstliche Quesadillas. Na also, wie versprochen: Problem gelöst!

- 2 rote Paprika
- 6 Tomaten
- 1 rote Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 3 Dosen Kidneybohnen
- 2 Packungen gemischtes Hackfleisch (Rind & Schwein)
- 2 Päckchen mexikanische Gewürzmischung
- 1 Päckchen Kakaopulver
- 2 Packungen Tortillas ¹
- 10g frischer Koriander
- 2 Packungen geriebener Gouda ⁷

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- großer Topf mit Deckel
- große Pfanne
- Messbecher
- Sieb

Energie 772kcal, Fett 32.0g,
Kohlenhydrate 61.9g, Eiweiß 46.8g



Den Backofen auf 200°C Umluft (220°C Ober-/Unterhitze) vorheizen. Die **Paprika** halbieren, entkernen und in kleine Würfel schneiden. Die **Tomaten** in kleine Würfel schneiden, dabei den Strunk entfernen. Die **Zwiebel** schälen, halbieren und in dünne Streifen schneiden. Den **Knoblauch** schälen und fein würfeln. Die **Bohnen** in ein Sieb abgießen.



4 Tortillas in **je 6 Stücke** schneiden und diese mit 1-2EL Olivenöl sowie Salz und Pfeffer vermengen. Auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen und 5-8Min. im Ofen knusprig backen. **Tipp:** Wer mag, kann auch die **restlichen Tortillas** aus der Packung zu **Tortillachips** backen. Dann ggf. ein weiteres Blech verwenden.



Das **Hackfleisch**, die **Zwiebeln** und den **Knoblauch** in einem großen Topf mit 1-2EL Olivenöl bei starker Hitze 2-3Min. anbraten.



Den **Koriander** fein schneiden. Das **Chili** mit Salz und Pfeffer abschmecken. Für den nächsten Tag **1-2 kleine Kellen Chili** abschöpfen, abkühlen lassen und im Kühlschrank aufbewahren. Das **restliche Chili** auf tiefe Teller oder Schalen verteilen, mit dem **Koriander** garnieren und mit den **Tortillachips** servieren. **Tipp:** Wer mag, kann auch etwas **Koriander** aufbewahren.



Die **Paprika**, die **Tomaten** und die **Bohnen** zum **Hackfleisch** in den Topf geben und mit 250ml Wasser ablöschen. Die Hitze reduzieren, die **Gewürzmischung**, **2TL Kakaopulver** und je 1TL Salz und Zucker unterrühren und das **Chili** abgedeckt ca. 15Min. köcheln lassen. Gelegentlich umrühren, damit das **Chili** nicht ansetzt.



4 Tortillas mit je **1 EL Käse** bestreuen und das **aufbewahrte Chili** darauf verteilen. Den **restlichen Käse** darüberstreuen und mit je **1 Tortilla** bedecken. Die **Quesadillas** nacheinander in einer oder zwei großen Pfannen bei mittlerer Hitze auf jeder Seite 3–4Min. anbraten, bis der **Käse** geschmolzen ist. Die **Quesadillas** vierteln und servieren.