



Buntes Chili con Carne

mit Zucchini und Lauch, dazu Tortillachips



30-40min



4 Portionen

Starte eine Dinner(ly)-Party mit unseren XXL-Rezepten! Egal ob für den Abend mit Freunden oder die Büro-Lunchbox am nächsten Tag – dank der doppelten Portionen kannst du deine Mahlzeiten genau so planen, wie es für dich am besten passt. Einmal kochen, zweimal genießen: einfach, praktisch, lecker. (Dieses Rezept ergibt je nach gewählter Kochbox 4 oder 8 Portionen.)

- 1 Stange Lauch
- 2 Zucchini
- 1 Dose schwarze Bio-Bohnen
- 1 Dose Mais
- 2 Pck. mexikanische Gewürzmischung
- 1 Dose gehackte Tomaten
- 250g Rinderhackfleisch
- 1 Pck. Tortillachips

- 2½EL Butter 1
- Salz
- Zucker
- Essig

- großer Topf mit Deckel
- mittelgroße Pfanne
- Messbecher
- Sieb

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

Dieses Rezept ergibt 4 Portionen.

Milch (1). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Energie 615kcal, Fett 30.3g,
Kohlenhydrate 55.9g, Eiweiß 24.4g



Den **Lauch** in dünne Ringe schneiden. Die **Zucchini** längs vierteln und in ca. 2cm große Stücke schneiden. Beides in einem großen Topf mit 2EL Butter und 1 kräftigen Prise Salz bei mittlerer Hitze unter ständigem Rühren 3-5Min. braten, bis der **Lauch** weich ist. Den Topf ggf. mit 1-2EL Wasser ablöschen, um den Bratensatz zu lösen.



Die **Bohnen** und den **Mais** in einem Sieb abtropfen lassen. $\frac{3}{4}$ **der Gewürzmischung** in den Topf geben und unter Rühren in ca. 1Min. duftend anbraten. Die **Tomaten** zugeben und rühren, um den Bratensatz vom Topfboden zu lösen. Die **Bohnen**, den **Mais**, 500ml Wasser und 1TL Salz einrühren.



Das **Chili** einmal aufkochen, dann die Hitze reduzieren und abgedeckt 15-20Min. sanft köcheln lassen, bis sich die Aromen entfaltet haben und das **Chili** die gewünschte Konsistenz hat.



Das **Hack** in einer mittelgroßen Pfanne mit ½EL Butter bei mittlerer bis starker Hitze 4–6Min. braten, bis es leicht gebräunt ist. Die **restliche Gewürzmischung** in die Pfanne geben und ca. 30Sek. mitbraten, bis es duftet. Die Pfanne vom Herd nehmen.



Das **Chili** mit ½EL Essig und ½TL Zucker verfeinern. Bei Bedarf mehr Wasser zugeben und mit Salz abschmecken. Das **Hack** auf dem **Chili** anrichten und mit den **Tortilla-Chips** servieren.



Sehnst du dich nach etwas Cremigkeit? Mit einem Klecks Crème fraîche verpasst du deinem Chili einen erfrischenden und cremigen Touch.

Verzichte auf gedruckte Rezepte – ändere die Einstellungen im Kundenkonto. Fragen zur Zubereitung oder zum Rezept? Deine Koch-Hotline: **030 208 480 510**
Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an.    **#marleyspooning**