



Ofenkartoffeln mit Chili con Carne

dazu Feldsalat und Dip



ca. 50min



2 Personen

Ein Gericht, auf das sich die ganze Familie gerne einigt! Die gebackenen Kartoffeln werden mit einem würzigen Chili con Carne mit saftigem Rinderhack und Kidneybohnen beladen und mit einem Klecks Crème fraîche serviert. Dazu gibt es Feldsalat mit einem leichten Dressing, das mit Senf und Honig verfeinert wird. Guten Appetit!

- 1 Lauchzwiebel
- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 2 Kumpir-Kartoffeln
- 1 Packung Rinderhackfleisch
- 1 Päckchen „Beef Classic“-Gewürzmischung ¹⁰
- 1 Dose Tomatenmark
- 1 Dose Kidneybohnen
- 1 Päckchen Rinderbrühgewürz
- 1 Päckchen körniger Senf ¹⁰
- 1 Becher Crème fraîche ⁷
- 1 Päckchen Chiliflocken
- 1 Packung Feldsalat

- Honig
- Olivenöl
- Essig
- Salz und schwarzer Pfeffer

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- mittelgroße Pfanne
- Messbecher

Allergene
Milch (7), Senf (10). Kann Spuren von
anderen Allergenen enthalten.

Energie 1095kcal, Fett 64.0g,
Kohlenhydrate 76.7g, Eiweiß 42.0g



4. Dressing anrühren

2. Kartoffeln backen

5. Dip vorbereiten

3. Chili kochen

6. Kartoffeln aufschneiden

Fragen zur Zubereitung oder zum Rezept? Deine Koch-Hotline: **030 208 480 510**
Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an. [Instagram](#) [Facebook](#) [Twitter](#) [YouTube](#) **#marleyspooning**