



Ofenkartoffeln mit Chili con Carne

dazu Feldsalat und Dip



ca. 50min



3-4 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!

Was du von uns bekommst

- 2 Lauchzwiebeln
- 2 Zwiebeln
- 3 Knoblauchzehen
- 4 Kumpir-Kartoffeln
- 1 Packung Rinderhackfleisch
- 2 Päckchen „Beef Classic“- Gewürzmischung¹⁰
- 1 Dose Tomatenmark
- 2 Dosen Kidneybohnen
- 1 Päckchen Rinderbrühgewürz
- 1 Päckchen körniger Senf¹⁰
- 1 Becher Crème fraîche⁷
- 1 Päckchen Chiliflocken
- 1 Packung Feldsalat

Was du zu Hause benötigst

- Honig
- Olivenöl
- Essig
- Salz und schwarzer Pfeffer

Küchenutensilien

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- große Pfanne
- Messbecher

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

Allergene

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

Nährwertangaben pro Portion

Energie 919kcal, Fett 47.3g, Kohlenhydrate 72.8g, Eiweiß 39.7g



1. Gemüse schneiden

Den Backofen auf 220°C Umluft (240°C Ober-/Unterhitze) vorheizen. Die **Lauchzwiebeln** in dünne Ringe schneiden. Die **Zwiebeln** schälen, halbieren und in feine Würfel schneiden. Den **Knoblauch** schälen und ebenfalls fein würfeln.



2. Kartoffeln backen

Die **Kartoffeln** längs halbieren und die Schale mehrmals mit einer Gabel einstechen. Die **Kartoffeln** mit 2-3EL Olivenöl sowie Salz und Pfeffer vermengen und auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech 30-35Min. im Ofen backen, bis die **Kartoffeln** gar sind.



3. Chili kochen

Das **Hackfleisch** in einer großen Pfanne mit 2-3EL Olivenöl bei mittlerer bis starker Hitze 3Min. krümelig anbraten. Die **Zwiebeln** und den **Knoblauch** 2Min. mitbraten, dann die **Gewürzmischung** und das **Tomatenmark** unterrühren. Die **Bohnen samt Flüssigkeit**, 300ml Wasser und das **Brühgewürz** unterrühren und alles 8-10Min. köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.



4. Dressing anrühren

Je 4-5EL Olivenöl, Essig und Wasser mit dem **Senf**, 1TL Honig oder 1-2 Prisen Zucker sowie Salz und Pfeffer zu einem **Dressing** verrühren.



5. Dip vorbereiten

Die **Crème fraîche** glatt rühren und mit Salz würzen.



6. Kartoffeln aufschneiden

Die **Kartoffeln** mit einem Messer längs aufschneiden. Das **Chili con Carne** darauf anrichten und mit einem Klecks **Crème fraîche** sowie den **Chiliflocken nach Geschmack** garnieren. Den **Salat** mit der **1/2 der Lauchzwiebeln** und dem **Dressing** vermengen. Die **Kartoffeln** mit den **restlichen Lauchzwiebeln** garnieren und mit dem **Salat** servieren.