



Süßkartoffel-Chili mit Bio-Hähnchen

und frischer Tomatensalsa



20-30min



4 Portionen

So ein Teller Chili kann schon was. Es ist schön herzhaft und würzig, ein bisschen pikant und einfach nur unglaublich lecker. Außerdem wärmt es von innen, macht satt und ist extrem wandelbar. Deshalb kochen wir heute auch nicht die übliche Version mit Hackfleisch, sondern eine Variante mit Bio-Hähnchen und Süßkartoffeln. Bohnen und Tomaten sind natürlich trotzdem mit von der Partie - soo verrückt sind wir dann doch nicht ...

Was du von uns bekommst

- 2 Süßkartoffeln
- 2 Paprika
- 3 Tomaten
- 3 Knoblauchzehen
- 2 unbehandelte Limetten
- 2 Bio-Hähnchenbrustfilets
- 1 Pck. mexikanische Gewürzmischung
- 2 Dosen schwarze Bio-Bohnen

Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl

Küchenutensilien

- großer Topf
- Küchenreibe
- Zitruspresse
- Kartoffelstampfer

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 452kcal, Fett 10.6g,
Kohlenhydrate 44.1g, Eiweiß 38.0g



1. Zutaten vorbereiten

Die **Süßkartoffeln** ggf. schälen und in ca. 1cm große Würfel schneiden. Die **Paprika** vierteln, entkernen und in ca. 1cm große Stücke schneiden. **2 Tomaten** grob würfeln, **1 Tomate** fein würfeln. Den **Knoblauch** schälen und fein würfeln.



4. Fleisch & Gemüse braten

Die **grob gewürfelten Tomaten**, die **Gewürzmischung** und den **Knoblauch** mit je 1 kräftigen Prise Salz und Pfeffer und 1 Prise Zucker zugeben und 1-2Min. mitbraten. Die **Süßkartoffelwürfel** unterheben.



2. Limette vorbereiten

Die **Limettenschale** abreiben und **eine Limette** halbieren und auspressen, die **andere Limette** in Spalten schneiden.



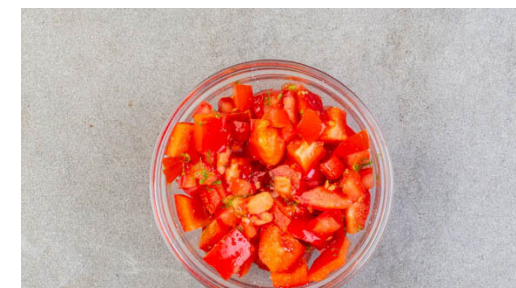
5. Chili köcheln

Die **Bohnen samt Flüssigkeit** angießen. Eine leere Bohnendose mit heißem Wasser füllen und das Wasser in den Topf geben. Das **Chili** aufkochen und gut umrühren, dann bei mittlerer Hitze 10-15Min. köcheln lassen. Ggf. etwas mehr Wasser zugeben, sodass das **Gemüse** gerade bedeckt ist. Das **Chili** mit Salz, Pfeffer und dem **Saft von 2-3 Limettenspalten** abschmecken.



3. Fleisch vorbereiten

Das **Fleisch** mit etwas Küchenkrepp trocken tupfen, in ca. 2cm große Würfel schneiden und großzügig mit Salz und Pfeffer würzen. Das **Fleisch** und **3/4 der Paprika** in einem großen Topf mit 2EL Olivenöl bei mittlerer bis starker Hitze 2-3Min. anbräunen.



6. Fertigstellen & servieren

Die **restliche Paprika** und die **fein gewürfelten Tomaten** mit dem **Limettensaft**, der **Limettenschale**, 1 kräftigen Prise Salz und 1 Prise Zucker vermengen. Ein paar **Süßkartoffelwürfel** und **Bohnen** im **Chili** mit einem Kartoffelstampfer zerdrücken. Das **Chili** mit der **Paprika-Tomaten-Salsa** und den **restlichen Limettenspalten** servieren.