



Bohnen-Mais-Chili mit Guacamole

mit eingelegten Zwiebeln und Tortillachips



30-40min



2 Personen

Du sollst jeden Tag einen Regenbogen essen. Soll heißen: Je bunter, je besser! Kein Problem mit diesem leckeren Chili, das seine farbenfrohen Zutaten so appetitanregend präsentiert, dass es dir und deinen Lieben gar nicht schwerfallen wird, sofort zum Löffel zu greifen, kaum hast du es serviert. Das Bohnenchili wird mit eingelegten Zwiebeln, Mais und Koriander garniert und mit Guacamole, Salsa und Tortillachips serviert.

Was du von uns bekommst

- 2 rote Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Tomate
- 1 unbehandelte Limette
- 1 rote Paprika
- 1 Päckchen mexikanische Gewürzmischung
- 1 Packung Sojasauce ^{1,6}
- 1 Dose Tomatenmark
- 1 Dose Bohnen-Mix
- 1 Dose Mais
- 1 Becher Guacamole
- 1 Packung Tortillas ¹
- 10g Koriander

Was du zu Hause benötigst

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl
- Essig

Küchenutensilien

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- große Pfanne
- Messbecher
- Küchenreibe
- Zitronenpresse

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

Allergene

Gluten (1), Sojabohnen (6). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

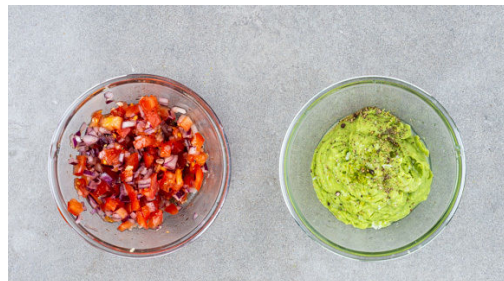
Nährwertangaben pro Portion

Energie 846kcal, Fett 42.3g, Kohlenhydrate 90.5g, Eiweiß 22.6g



1. Zutaten vorbereiten

Die **Zwiebeln** schälen, **1 Zwiebel** fein würfeln, die **zweite Zwiebel** in feine Ringe schneiden. Den **Knoblauch** schälen und fein würfeln. Die **Tomate** grob würfeln. Die **Limette** abreiben und halbieren, **eine Hälfte** in Spalten schneiden, die **andere Hälfte** auspressen. 2EL heißes Wasser mit 1EL Essig, 1/2TL Salz und Zucker verrühren.



4. Dips zubereiten

Die **Guacamole** nach Geschmack mit dem **Limettenabrieb** und **-saft**, **1 Prise Gewürzmischung** sowie Salz und Pfeffer verfeinern. Die **Tomaten** mit den **restlichen Zwiebeln**, dem **restlichen Knoblauch**, **1-2EL Olivenöl** sowie Salz, Pfeffer und 1 Prise Zucker verrühren.



2. Chili ansetzen

Die **Zwiebelringe** in dem Essigwasser einlegen. Den Ofen auf 180°C Umluft (200°C Ober-/Unterhitze) vorheizen. Die **1/2 der Zwiebelwürfel** in einer großen Pfanne mit 1EL Olivenöl bei mittlerer Hitze 3-4Min. anbraten. Die **Paprika** entkernen, in Würfel schneiden und mit der **1/2 des Knoblauchs**, **1TL Gewürzmischung**, 1/2TL Zucker und der **Sojasauce** dazugeben und ca. 1Min. mitbraten.



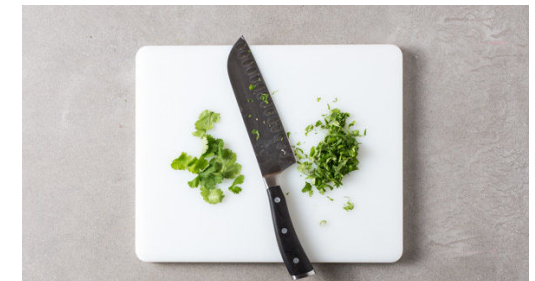
5. Tortillachips backen

4 Tortillas übereinander legen und in lange, dünne Dreiecke schneiden. Mit 1TL Olivenöl, **1 Prise Gewürzmischung** und Salz vermengen, auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen und 5-8Min. im Ofen knusprig backen. **Tipp:** Wer mag, kann auch mehr **Tortillas** verwenden.



3. Chili kochen

Das **Tomatenmark** unterrühren und mit 200ml Wasser sowie den **Bohnen samt Flüssigkeit** ablöschen. Das **Chili** 10Min. bei mittlerer Hitze köcheln lassen, dabei gelegentlich umrühren. **1EL Mais** für die **Garnitur** aufbewahren. Vom **restlichen Mais** die **Hälfte** unter das **Chili** rühren, mit Salat und Pfeffer abschmecken. **Tipp:** Mit dem **übrigen Mais** z. B. einen Salat aufpeppen.



6. Koriander schneiden

Die **Korianderblätter** abzupfen und grob schneiden. Die **Zwiebelringe** abgießen. Das **Chili** auf tiefe Teller oder Schalen verteilen, mit dem **Koriander**, dem **restlichen Mais** und den **Zwiebelringen** garnieren und mit den **Tortillachips** und **Dips** servieren.