



Mexikanischer Hähncheneintopf

mit roten Bohnen und Limette



20-30min



2 Personen

Ein leichter Eintopf, der vor Aromen nur so strotzt: Fruchtige Tomate, leicht pikantes Chiligewürz neben frischer Peperoni, rote Paprika und Bohnen, Koriander und Limette sowie zartes Hähnchenfleisch sind alle mit von der Partie, wenn es gilt, hungrige Mägen zu besänftigen. Dazu noch schnell gemacht und Low-Carb-freundlich!

- 1 rote Paprika
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 unbehandelte Limette
- 1 rote Peperoni
- 1 Packung gewürfelte Hähnchenbrust
- 1 Päckchen mexikanische Gewürzmischung
- 1 Päckchen Hühnerbrühgewürz
- 1 Dose gehackte Tomaten
- 1 Dose Kidneybohnen
- 10g Koriander

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Olivenöl

- mittelgroßer Topf
- große Pfanne
- Messbecher
- Küchenreibe
- Zitronenpresse

Allergene
Kann Spuren von Allergenen enthalten.

Energie 577kcal, Fett 20.3g,
Kohlenhydrate 53.3g, Eiweiß 42.0g



4. Tomaten zugeben

2. Fleisch würzen

5. Fleisch braten

3. Eintopf ansetzen

6. Koriander schneiden

Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an. [!\[\]\(d3102649f02e825ddb76dc3de0190154_img.jpg\)](#) [!\[\]\(55ca3a38dbb940110628e54e3ea7505d_img.jpg\)](#) [!\[\]\(1ad7b9dfa1e10e48660df5dd18a1b20c_img.jpg\)](#) **#marleyspooning**