



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 mexikanische Gewürzmischung
- 1 Dose Tomatenmark
- 1 Dose Kidneybohnen
- 1 Päckchen Gemüsebrühgewürz
- 1 Päckchen körniger Senf ¹⁰
- 1 Becher Crème fraîche ⁷
- 1 Packung Feldsalat

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Honig oder Zucker
- Olivenöl
- Essig

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- mittelgroße Pfanne
- Messbecher

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

Energie 1137kcal, Fett 62.0g,
Kohlenhydrate 95.7g, Eiweiß 44.4g



2. Kartoffeln backen

3. Chili kochen

4. Dressing anrühren

5. Dip vorbereiten

6. Kartoffeln aufschneiden

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