



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!

- 2 Lauchzwiebeln
- 2 Zwiebeln
- 3 Knoblauchzehen
- 4 Kumpir-Backkartoffeln
- 2 Packungen Rinderhackfleisch
- 2 Päckchen mexikanische Gewürzmischung
- 1 Dose Tomatenmark
- 2 Dosen Kidneybohnen
- 1 Päckchen Gemüsebrühgewürz
- 1 Päckchen körniger Senf ¹⁰
- 1 Becher Crème fraîche ⁷
- 2 Packungen Feldsalat

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

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- große Pfanne
- Messbecher

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

Energie 1150kcal, Fett 52.6g,
Kohlenhydrate 114.0g, Eiweiß 48.8g



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. #marleyspooning