



Chili con Carne mit Rinderhack

und Tortillachips-Jalapeño-Topping



ca. 25min



2 Personen

Oh Hallo, das sieht nach einem klaren Fall von Comfortfood aus! Was im Deutschen mit „Nervennahrung“ übersetzt wird, beschreibt eigentlich noch differenzierter die unkomplizierte Zubereitungsweise sowie die Gemütlichkeit beim Schlemmen. Und das Gefühl, wieder zurück in eine unbeschwerte Kindheit versetzt zu sein. Unser würziges Chili con Carne repräsentiert genau das: Nahrung für Körper und Seele.

- 1 Knoblauchzehe
- 1 rote Zwiebel
- 1 Dose Kidneybohnen
- 1 Packung Rinderhackfleisch
- 1 Päckchen Guacamole-
Gewürzmischung
- 2 Tomaten
- 1 rote Paprika
- 1 Päckchen
Gemüsebrühgewürz
- 1 grüne Jalapeño-Chilischote
- 1 Packung Tortillachips

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Zucker
- Pflanzenöl
- Essig

- mittelgroßer Topf
- Sieb

Allergene
Kann Spuren von Allergenen enthalten.

Energie 939kcal, Fett 47.0g,
Kohlenhydrate 85.9g, Eiweiß 38.9g



4. Gemüse garen

2. Hackfleisch braten

5. Chilischote einlegen

3. Gemüse schneiden

6. Anrichten und servieren

Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an. #marleyspooning