

Chili sin Carne



<u>Zutaten</u>	<u>Zubereitung</u>
<ul style="list-style-type: none">• 250 g rote Linsen• 1 Dose Kidneybohnen• 1 Dose Mais• 1 Zwiebel• 2 Kartoffeln• Butter• 1 Pck. Passierte Tomaten• 2 Knoblauchzehen• 1 L Gemüsebrühe• Paprikapulver, Currypulver, Salz und Pfeffer	<ol style="list-style-type: none">1. Zwiebel und Knoblauch in Würfel schneiden und in Butter anschwitzen.2. Kartoffeln schälen und in kleine Würfel schneiden und zu Zwiebel und Knoblauch geben. Rote Linsen hinzugeben.3. Mit Gemüsebrühe ablöschen. 20-25 Minuten köcheln lassen, bis die Kartoffeln durch und die Linsen zerfallen sind.4. Währenddessen Kidneybohnen und Mais abtropfen lassen. Dann zu Kartoffeln und Linsen geben. Passierte Tomaten einrühren. Nach Belieben würzen.
Dazu passt als Beilage Reis oder Baguette.	