

Chili sin Carne

Dein Rezept zum Nachkochen.

Zutaten für 4 Personen

- 2-3 Kartoffeln vorwiegend
 festkochend
- 250 g Rote Linsen
- 1 EL Pflanzenmargarine
- 1-2 Zwiebeln (je nach Größe)
- 2-3 Knoblauchzehen
- 1,2 ltr. Gemüsebrühe (instant)
- 400 g Kidneybohnen (Dose)
- 300 g Mais (Dose)
- 500 g passierte Tomaten
- Salz, schwarzer Pfeffer, Currypulver,
Paprikapulver, Chilipulver (Gewürze nach
Geschmack)

Zubereitung:

Zwiebeln und Knoblauch schälen und kleinschneiden, mit Margarine anschwitzen. Rote Linsen waschen, dann dazu geben. Kartoffeln schälen, in kleine Würfel schneiden und mit der Gemüsebrühe in den selben Topf. Dann 20-25 Minuten köcheln lassen.

Kidneybohnen und Mais abtropfen lassen und untermischen, mit passierten Tomaten nach Geschmack verlängern (mag jeder anders). Mit den Gewürzen abschmecken.

Du hast unser Rezept nachgekocht?

Dann lad doch gerne ein Foto oder Video von deinem Teller auf Instagram hoch und markiere uns in deinem Beitrag. Wir freuen uns!

Aber woher kommt eigentlich Chili? Mehr Infos dazu und was das eigentlich mit dem Che Guevara zu tun hat, findest du auf unserer Website:
<https://www.die-linke-spandau.de/rezeptsammlung/>



Die Linke

Bezirksverband
Spandau

Die Linke Bezirksverband Spandau,
Pichelsdorfer Straße 138, 13595 Berlin, Tel.
03036437471, info@die-linke-spandau.de,
www.die-linke-spandau.de, V.i.S.d.P. Marc Mattern

www.die-linke.de