

Chili sin carne cu porumb și fasole

30—40 Min.

Pregătire

1. Taie cepele și ardeiul gras în bucăți mici. Taie tofu afumat în cubulețe.
2. Încinge uleiul de susan într-o tigaie, apoi adaugă ceapa, ardeiul gras și tofu afumat și lasă-le la călit. Adaugă piureul de roșii, prăjește și apoi folosește oțet balsamic pentru a deglasa tigaia.
3. Omogenizează roșiile tăiate, porumbul, fasolea și amestecul Veggy Hot + Spicy.
4. Lăsa preparatul să fiarbă încet la foc mic timp de 15 minute. Dacă este necesar, adaugă puțină apă. La final, adaugă tofu tăiat cubulețe.
5. Servește cu pâine albă proaspătă și savurează.

Ingrediente 4 Porții

= Kotányi Produkte

2 bucată	Cepe roșii
1 bucată	Ardei gras roșu
125 g	Tofu afumat
3 lingură	Ulei de susan
2 lingură	Piure de roșii
1 lingură	Oțet balsamic
400 g	Conservă cu roșii mărunțite
1	Conservă de porumb
2	Conservă cu fasole
1 plic	Archive: Veggy Hot+Spicy amestec de asezonare