

Chili sin Carne mit Mais und Bohnen

30—40 Min

Zutaten für 2 Portionen

= Kotányi Produkte

2 Stk.	Rote Zwiebeln
1 Stk.	Rote Paprika
125 g	Räuchertofu
3 EL	Sesamöl
2 EL	Tomatenmark
1 EL	Balsamico
400 g	Tomaten gewürfelt aus der Dose
1	Dose Mais
2	Dosen rote Bohnen
2 EL	Chili con Carne Gewürzzubereitung

Zubereitung

1 Zwiebeln und Paprika klein schneiden, Räuchertofu würfelig schneiden. Dann in einem Topf Sesamöl erhitzen, Zwiebeln, Paprika und Räuchertofu scharf anbraten. Tomatenmark hinzufügen, gut durchrösten und mit Balsamico ablöschen.

2 Die gewürfelten Tomaten einrühren, Mais, rote Bohnen und Chili con Carne Gewürzzubereitung dazugeben. Auf kleiner Flamme 15 Minuten köcheln lassen. Wenn nötig, etwas Wasser hinzufügen. Zum Schluss den gewürfelten Tofu hinzufügen.

3 Das Chili mit frischem Weißbrot servieren und genießen.