



Zutaten für 2 Portionen

🖊 = Kotányi Produkte

1 Stk. Kleine weiße Zwiebel 1 Stk. Knoblauchzehe 1 Stk. Rote Paprika 150 g Rote Linsen 1 EL Sesamöl 200 ml Gemüsesuppe Dose gehackte Tomaten (400g) 240 g Weiße Bohnen (Abtropfgewicht) 80 g Mais (Abtropfgewicht) 2 EL Sauerrahm

Jungzwiebel

Chipotle Smoked ChiliPfeffer bunt ganz

Mehl

Feuriges rote Linsen Chipotle-Chili

Ō 30-35 Min ♀♀♀

Zubereitung

- 1 Im ersten Schritt die Zwiebel und den Knoblauch schälen und in feine kleine Würfelchen schneiden. Nun die Paprika entkernen und ebenfalls in feine Würfel schneiden.
- 2 Nun in einem Topf etwas Sesamöl erhitzen und die Zwiebelwürfel und den Knoblauch darin anschwitzen. Paprika beimengen und ebenfalls anbraten. Anschließend die Linsen hinzugeben und für etwa 3 Minuten anbraten.
- Im nächsten Schritt mit der Gemüsesuppe ablöschen. Nun werden die gehackten Tomaten hinzugefügt. Alles sollte für etwa 10 Minuten kochen, bis die Linsen gegart sind. Mit Kotányi Salz und Pfeffer abschmecken. Nun Cumin unterrühren.
- 4 Danach die Bohnen und den Mais hinzugeben. Sauerrahm mit 1 TL Mehl mischen und für weitere 10 Minuten kochen lassen. Am Ende mit geschnittenen Jungzwiebelringen und Kotányi Chipotle Smoked Chilis würzen.



1 Stk.

1 TL

1 Prise