



## Zutaten 4 Portionen

🖊 = Kotányi Produkte

2 Stk. Süßkartoffeln, groß

2 Stk. Paprika

2 Stk. Zwiebeln, groß

Dose weiße Bohnen (400g)

Dose gehackte Tomaten

(400g)

1.5 TL 

gemahlen

1.5 TL 

gemahlen

2 TL ✔ Paprika geräuchert

1 TL ♦ Chili granuliert extra

scharf

1 TL 

1 Prise Meersalz jodiert grob

## Geräuchertes Süßkartoffelchili





## Zubereitung

- Zwiebeln fein würfelig schneiden und in etwas Öl anschwitzen, bis sie Farbe angenommen haben. Süßkartoffeln schälen klein würfeln und hinzufügen. Unter ständigem Rühren ca. zehn Minuten garen.
- Hitze reduzieren, geräucherten Paprika hinzufügen und zwei bis drei Minuten weiter rühren. Kreuzkümmel und granuliertes Chili unterrühren.
- Anschließend mit den Bohnen und den gehackten Tomaten aufgießen und ungefähr eine Stunde köcheln lassen.
- Mit Chocozauber und Salz abschmecken und mit Koriander garniert servieren.

