



# Vegán chilis bab

🕒 30–40 Perc 🍲🍲🍲

## Elkészítés

- 1 Aprítsuk fel a vöröshagymát és a kaliforniai paprikát. A füstölt tofut vágjuk kockákra.
- 2 Hevítsük fel a szezámolajat egy serpenyőben, és pirítsuk meg rajta a hagymát, a kaliforniai paprikát és a füstölt tofut. Adjuk hozzá a paradicsompürét, pirítsuk össze az egészet, majd balzsamecettel lazítsuk fel a serpenyőre tapadt darabkákat.
- 3 Adjuk hozzá a darabolt paradicsomot, a kukoricát, a babot és a Veggy Hot + Spicy fűszerkeveréket.
- 4 Főzzük kis lángon 15 percig. Szükség esetén adjunk hozzá egy kevés vizet. Végül adjuk hozzá a kockára vágott tofut is.
- 5 Tálaláskor kínáljunk mellé friss fehér kenyeret.

## Összetevők 4 fő részére

🔥 = Kotányi Produkte

2 db	Lilahagyma
1 db	Piros kaliforniai paprika
125 g	Füstölt tofu
3 ek.	Szezámolaj
2 ek.	Paradicsompüré
1 ek.	Balzsamecet
400 g	Daraboltparadicsom-konzerv
1	Kukoricakonzerv
2	Vesebabkonzerv
1 csomag	🔥 Veggy Hot+Spicy fűszerkeverék

