



## HAUPTGANG

## CHILI CON PAPAS



★★★★☆ (89)

CA. 40 MINUTEN  
FÜR 4 PERSONEN

## ZUTATEN

- 800 g** festkochende Kartoffeln
- 1** rote Peperoni
- 1** rote Zwiebel
- 2** Knoblauchzehen
- 4 EL** Rapsöl, zum Anbraten
- 1 TL** milde Paprika
- ½ TL** Korianderpulver
- ¼ TL** Zimt
- ¼ TL** Chiliflocken
- 2 EL** Tomatenpüree
- 2 dl** Gemüsebouillon
- 800 g** Pelati, gehackt
- 1 Dose** Kidney Bohnen, ca. 400 g
- 1 Dose** Maiskörner, ca. 340 g
- Etwas** Salz & Pfeffer

## Zum Servieren

- 150 g** vegane Crème fraîche
- ½ Bund** Koriander
- 1** Peperoncino, in Ringe
- 100 g** Tortilla Chips, nature

## ZUBEREITUNG

- 1** Die Kartoffeln in ca. 1 cm grosse Würfel schneiden. Die Peperoni entkernen und ebenfalls in Würfel schneiden. Die Zwiebel schälen, fein hacken, den Knoblauch pressen.
- 2** Das Öl in einem Bratpfanne erhitzen. Die Kartoffelwürfel mit der Peperoni, der Zwiebel und dem Knoblauch in das heisse Öl geben. Ca. 5 bis 6 Minuten andämpfen. Die Gewürze und das Tomatenpüree zugeben. Mit der Bouillon und den Pelati ablöschen. Zugedeckt bei mittlerer Hitze ca. 15 Minuten köcheln.
- 3** Die Bohnen und den Mais in einem Sieb abspülen und gut abtropfen, zum Chili geben. Offen ca. 10 Minuten mitköcheln. Mit Salz und Pfeffer würzen.