

Kinder-Chili

Zutaten für 4 Personen

500 g	Hackfleisch, gemischtes
2	Paprikaschote(n), rote
1 Dose	Kidneybohnen (mittelgroße Dose)
1 kl. Dose/n	Mais
2 Pck.	Tomate(n) (je 500 g), passierte
	Salz und Pfeffer
etwas	Schmand
1	Paprikaschote(n), orange oder gelbe
evtl.	Brühe bei Bedarf
evtl.	Zwiebelpulver bei Bedarf
evtl.	Knoblauchpulver bei Bedarf

Zubereitung

Arbeitszeit ca. 20 Minuten Gesamtzeit ca. 20 Minuten

Das Hackfleisch in einem Topf krümelig anbraten. Je nach Geschmack nun Zwiebel- und Knoblauchpulver (oder auch frische) dazugeben.

In der Zwischenzeit die Paprikaschoten putzen, würfeln und zusammen mit dem Mais und den Kidneybohnen zum Fleisch geben und ein wenig anbraten. Anschließend mit den passierten Tomaten aufgießen, nach Geschmack würzen und ca. 20 - 30 Min. köcheln lassen, damit die Bohnen weich werden.

Anschließend mit einem Klecks Schmand auf dem Teller servieren.

Dazu passt Fladenbrot oder Reis.