

# Chili senza Carne von Avanti

Mengen für 10 Personen

* 3 g Knoblauchzehen	
100 g Zwiebel	Die Zwiebeln und den Knoblauch in Fettstoff andünsten.
1.0 kg gehackte Tomaten	Pelati aus der Dose begeben und mit wenig Wasser auffüllen.
400 g rote Bohnen	
150 g Mais	
200 g Paprika	
250 g Tomaten	
600 g Kartoffeln	Bohnen, Mais, Peperoni, Tomaten und die vorgekochten Kartoffeln nach und nach begeben. Eventuell mit Bouillon auffüllen und einkochen lassen. Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken.
800 g Brot	

\* angenäherte Umrechnung, z.B. kg -> Stück / TL -> g