

Chili sin carne

von roma_zubenko@hotmail.com

Mengen für 10 Personen

. . .
 -, . . .
 , , , . . .
 , , , . . .

Tags: Vegetarisch, enthält Pilze, Einfach, Für Zeltlager

Gewürze: Chillipulver, Pfeffer, Cayenne Pfeffer, Salz

2.0 cl Öl	in Pfanne erhitzen
3.0 Stück Zwiebeln	
3.0 Stück Knoblauchzehen	schneiden, beifügen und auf kleiner Stufe dünsten
400 g Lauch	klein schneiden
1.0 Stück Pepperoni	klein schneiden
2.0 Stück Rüebli	klein schneiden Soald die Zwiebeln glasig sind alles begeben
1.0 kg gehackte Tomaten	
50 g Tomatenpuree	
100 g Mais	
375 g rote Bohnen	
375 g weisse Bohnen	zugeben, mischen, bei zuwenig Flüssigkeit Wasser mit Bouillon hinzugeben
1.0 cl Tabasco	Begeben, Schärfe selbst bestimmen