

Chilli Con Vegi mit Polenta von Oliver Roos

Mengen für 18 Personen

1.8 kg Hackfleisch	Vegi Hackfleisch !!!
1.08 kg rote Bohnen	
1.62 kg gehackte Tomaten	
540 g Mais	
162 g Zwiebel	
3.6 Stück Knoblauchzehen	
90 g Tomatenpuree	
9 dl Bouillon (flüssig)	
1.26 kg Maisgries fein	
180 g Reibkäse	

Zwiebeln hacken, Knoblauch pressen und mit Öl anbraten
Hackfleisch begeben und mit Mehl bestäuben
Tomaten, Tomatenpüre, Mais und Bohnen begeben
bei zuwenig Flüssigkeit mit Bouillon strecken
Mit Salz, Pfeffer, Chilipulver und Cayennepfeffer würzen
Auf kleiner Stufe garen

Polenta gemäss Packung kochen
Vom Herd nehmen und mit Butter verfeinern
Nach Belieben mit Gewürzen abschmecken