

## Chilli Con Vegi mit Polenta von Oliver Roos

Mengen für 20 Personen

2.0 kg Hackfleisch	Vegi Hackfleisch !!!
1.2 kg rote Bohnen	
1.8 kg gehackte Tomaten	
600 g Mais	
180 g Zwiebel	
4.0 Stück Knoblauchzehen	
100 g Tomatenpuree	
1.0 Liter Bouillon (flüssig)	
1.4 kg Maisgries fein	
200 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