

Chilli Con Vegi mit Polenta von Oliver Roos

Mengen für 9 Personen

900 g Hackfleisch	Vegi Hackfleisch !!!
540 g rote Bohnen	
810 g gehackte Tomaten	
270 g Mais	
81 g Zwiebel	
1.8 Stück Knoblauchzehen	
45 g Tomatenpuree	
4.5 dl Bouillon (flüssig)	
630 g Maisgries fein	
90 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