

chilli sin carne von Sara Burger

Mengen für 6 Personen

| | |
|-------------------------------|----------------------------------------------------------|
| 300 g Zwiebeln | 500g = 2.5 Zwiebeln klein hacken |
| 3.0 Stück Knoblauchzehen | feinhacken |
| 1.2 cl Öl | öl in Pfanne geben und Zwiebeln und Knoblauch andünsten. |
| 420 g Kartoffeln | In kleine Würfel schneiden und kurz mit andünsten |
| 300 g rote Linsen | |
| 1.32 Liter Bouillon (flüssig) | Mit den Linsen dazu geben 20 min. köcheln lassen |
| 600 g rote Bohnen | Kidneybohnen dazu geben |
| 300 g Mais | dazu geben |
| 720 g geschälte Tomaten | dazu geben aufkochen lassen |

noch würzen mit Paprika, Salz und Pfeffer