

# Chilli sin Carne

von Emma Keller

Mengen für 30 Personen

|                              |  |
|------------------------------|--|
| 3 cl Olivenöl                | zum Anbraten   |
| 15 Stück Zwiebeln            | Zwiebel hacken und in Olivenöl anbraten  |
| 30 Stück Knoblauchzehen      | fein hacken und zu den Zwiebeln geben  |
| 2.4 kg Tofu                  | Tofu zerbröseln und zu den Zwiebeln geben. 2-3 Minuten anbraten  |
| 2.1 kg Quinoa                |  |
| 3.0 kg rote Bohnen           |  |
| 2.4 kg Mais                  |  |
| 4.2 kg gehackte Tomaten      | Quinoa, Bohnen, Mais und Tomaten mit dem Gemüsebouillon in die Pfanne, zu den Zwiebeln, dazu geben.  |
| 7.5 Liter Bouillon (flüssig) | Beigeben mit den Bohnen etc.   |
| 7.5 TL Kreuzkümmel           | Beigeben, Chilipulver, Salz und Pfeffer nach belieben beigeben.  |
|                              | Pfanne mit einem Deckel zudecken, ca 20-25 Minuten köcheln lassen, bis die Quinoa weich und die Flüssigkeit eingekocht ist. Falls es keine Flüssigkeit mehr hat, bevor die Quinoa weich ist, einfach noch etwas Wasser beigeben. |
| 9.0 Stück Limetten           | Am Ende nochmal mit den Gewürzen abschmecken und den Limettensaft darüber pressen.   |
| 60 g Koriander               | Optional zur Garnitur  |