

CHILI CON FUNGI

Der mexikanische Klassiker 2.0

SCHWIERIGKEITSGRAD: ●●○○○

ZUBEREITUNGSZEIT: 20 min.

ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN:

- 2 Fungi Pads
- 1 große Zwiebel
- 1 Dose Kidneybohnen, 240g Abtropfgewicht
- 1 Dose Mais
- 400 g Tomaten passiert
- 1 Knoblauchzehe
- 1 EL Paprika edelsüß
- 1 TL Kümmel gemahlen
- 2 TL Oregano
- Salz, Pfeffer & Chili

ZUBEREITUNG:

1. Zwiebel in kleine Würfel schneiden
2. Fungi Pads klein hacken
3. Mais und Bohnen abseihen
4. Knoblauch fein hacken
5. Gehackte Fungi Pads in Öl mit starker Hitze hellbraun anbraten
6. Zwiebel dazu und kurz mitschwitzen, bis die Zwiebel glasig ist
7. Knoblauch kurz mitschwitzen
8. Bohnen, Mais und passierte Tomaten zugeben, kurz aufkochen und
9. Mit den Gewürzen abschmecken

