

Chili sin carne



- | | |
|---------|----------------------------------------|
| 1 | Zwiebel |
| 2 | Knoblauchzehen |
| 2 | Paprika |
| 1 | Chili |
| 2 | mittelgroße Erdäpfel |
| | Butter oder Pflanzenöl zum Anschwitzen |
| 250g | rote Linsen |
| 1,25l | Gemüsesuppe |
| 1 Dose | Kidneybohnen |
| 1 Dose | Kukuruz |
| 1 Dose | stückige Paradeiser |
| 250g | passierte Paradeiser |
| | Salz, Pfeffer |
| 1 Prise | Currypulver |
| 1 Prise | Paprikapulver |
| | Porree-Ringe zum Garnieren |

Zwiebel und Knoblauch schälen und klein schneiden. Chili und Paprika putzen. Chili fein hacken, Paprika in Stücke schneiden. Erdäpfel schälen und klein würfeln. Porree waschen und in Ringe schneiden.

Zwiebel, Knoblauch, Chili, Paprika und Erdäpfel in einem großen Topf in etwas Butter oder Pflanzenöl anschwitzen.

Rote Linsen kurz abbrausen und in den Topf geben. Mit Gemüsesuppe ablöschen und ca. 20 bis 25 Minuten köcheln lassen.

Kidneybohnen, Kukuruz und Paradeiser abtropfen lassen, unterrühren und gut heiß werden lassen. Nach Belieben die Suppe mit passierten Paradeisern strecken.

Chili sin carne mit Salz, Pfeffer, Curry- und Paprikapulver nach Geschmack kräftig würzen. Mit Porree-Ringen garnieren.