

Frisch gekocht



Rezept von Andreas Wojta

Chili con Kürbis



35 Minuten/ leicht

Zutaten für 4 Personen

400 g Kürbisfleisch (Langer von Neapel), 2 kleine Dosen rote Bohnen, 1 gelber und 1 roter Paprika (in Würfel geschnitten), Chilischote nach Geschmack (fein gehackt), 3 Zwiebeln (fein geschnitten), 3 Knoblauchzehen (fein gehackt), 3 EL Paprikapulver, 1 TL Essig, 300 g Bauchspeck (in Würfel geschnitten), Salz, Pfeffer, Öl.

Zubereitung

Den Kürbis in nicht zu kleine Würfel schneiden.

Die Zwiebeln in heißem Öl goldgelb rösten. Bauchspeck und Knoblauch zufügen und mitrösten. Die gut abgewaschenen Bohnen, Kürbis, Paprikawürfel, Chili, Paprikapulver und Essig zugeben. Etwas Wasser zugießen und auf kleiner Hitze 10 bis 15 Minuten köcheln. Der Kürbis sollte bissfest sein. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.