

## CHILI CON CARNE

### Zutaten:

1 Dose Mais  
1 Dose Kidneybohnen  
3 Esslöffel Tomatenmark  
500 g gemischtes Faschiertes  
1 Zwiebel  
2 Knoblauch Zehen  
2 Chilischoten  
Chili Pulver  
1 roter Paprika  
1 grüner Paprika  
1 Dose passierte Tomaten  
1 Zimtstange  
Salz  
Pfeffer  
1 Bund Petersilie  
1 Becher Sauerrahm

### Zubereitung:

In der Pfanne Zwiebel anrösten, Faschiertes dazu und anbraten. Zerdrückten Knoblauch kurz mitbraten.

Mit passierten Tomaten und Tomatenmark aufgießen, Chilischoten und -Pulver, Salz, Pfeffer, klein geschnittener roter und grüner Paprika, abgetropften Mais und Bohnen dazu. Mit Zimtstange ca. 10 Minuten köcheln lassen (Zimtstange dann herausnehmen!) und mit Sauerrahm abschmecken.

### Anrichten:

Auf tiefem Teller servieren und mit gehackter Petersilie und Zwiebel garnieren. Dazu frisches dunkles Brot reichen.