

# SCHNELLES CHILI CON CARNE MIT WEIßEN BOHNEN

Chili ist immer ein Fall aus der Kategorie „Soulfood“. So ein richtig gutes Chili con Carne muss aber immer ein bisschen köcheln, meistens ist es sogar am nächsten Tag noch besser. In dieser Variante mit weißen Bohnen wird daraus aber ein ganz flotte Nummer - und mit Tartar ist es außerdem noch super punktefreundlich und so ist mein schnelles Chili con Carne mit weißen Bohnen auch eine schöne Abwechslung zum Chili con Pollo!



## ZUTATEN FÜR 3-4 PERSONEN:

300g Tartar

Pfeffer & Salz

1/2 TL Cumin

1 Prise Chiliflocken

1 EL Tomatenmark

1 Zwiebel

3 Knoblauchzehen

1/2 Dose Mais

2 Dosen dicke weiße Bohnen

400g Pizzatomaten

1 EL getrockneter Oregano

ZUBEREITUNG:

Einen beschichteten Topf erhitzen und das Hackfleisch darin krümelig anbraten. Mit Pfeffer, Salz, Cumin und Chiliflocken wüzen. Die Zwiebel und den Knoblauch schälen und fein würfeln. Beides untermengen und anschwitzen. Das Tomatenmark dazu geben und mit anrösten.

Alles mit den Pizzatomaten, den Bohnen, dem Mais und dem Oregano vermengen und 30 Minuten köcheln lassen.

Das schnelle Chili con Carne mit weißen Bohnen mit Pfeffer, Salz und Chiliflocken abschmecken und auf passende Teller verteilen.

Guten Appetit!



© katha-kocht!