

Alle GEFRO-Produkte, die du zum Nachkochen benötigst, kannst du bequem im Shop bestellen.

GEFRO GmbH & Co. KG
87697 Memmingen / Allgäu
Telefon 08331 / 95 95 0
Telefax 08331 / 95 95 17
E-Mail: info@gefro.de

Einkaufszettel

Party-Chili mit bunten Nachos

- 500 g Rinderhackfleisch
- 2 EL Brat- und Frittieröl
- 2 Zwiebel, mittelgroß
- 2 Knoblauchzehen
- 250 g Paprika, rot und gelb
- 2 EL Tomatenmark
- 800 g gehackte Tomaten (Dose)
- 480 g Kidney Bohnen (Dose)
- 280 g Mais, aus der Dose
- 250 ml lauwarmes Wasser
- GEFRO Gemüsebrühe Querbeet
- GEFRO Klare Gemüsebrühe Querbeet
- 5 g GEFRO Klare Gemüsebrühe Querbeet
- GEFRO Würzmischung »Paprika-Chili«
- 1 TL Kreuzkümmel
- 150 g Tortillachips
- 150 g Schmand
- 2 Frühlingszwiebel

Weitere tolle Rezepte findest du unter www.gefro.de

Party-Chili mit bunten Nachos

Rezept für 6 Personen
Zubereitung ca. 50 Minuten

1. Gemüse vorbereiten:1 große Zwiebel und 2 Knoblauchzehen schälen und fein würfeln. Je 1 rote und gelbe Paprika putzen, waschen und in etwa 1 cm große Würfel schneiden.480 g Kidneybohnen in einem Sieb abspülen und zusammen mit 280 g Mais gut abtropfen lassen.

1 Hackfleisch anbraten:

2 EL GEFRO Brat- & Frittieröl in einem großen Topf erhitzen. 500 g Rinderhackfleisch darin bei mittlerer bis hoher Hitze etwa 6-8 Minuten kräftig und krümelig anbraten.Die Zwiebel- und Paprikawürfel zugeben und etwa 5 Minuten mitbraten. Knoblauch und 2 EL Tomatenmark hinzufügen und unter Rühren etwa 1 Minute mitrösten.

2 Chili ansetzen:

800 g gehackte Tomaten und 250 ml Wasser zugießen. 5 g GEFRO Gemüsebrühe Querbeet, 8 g GEFRO Paprika-Chili Würzmischung und 1 TL Kreuzkümmel einrühren.Aufkochen und bei kleiner Hitze mit leicht geöffnetem Deckel etwa 15 Minuten köcheln lassen. Gelegentlich umrühren.

3 Bohnen und Mais hinzufügen:

Kidneybohnen und Mais unterrühren. Das Chili weitere 10 Minuten offen köcheln lassen, bis es sämig ist. Bei Bedarf etwas Wasser ergänzen und nach Geschmack mit weiterer GEFRO Paprika-Chili Würzmischung abschmecken.

4 Anrichten:

2 Frühlingszwiebeln putzen und in feine Ringe schneiden. Das Chili in Schalen füllen, mit insgesamt 150 g Schmand und den Frühlingszwiebeln garnieren. 150 g bunte Tortilla-Chips separat dazu reichen.Tipp: Die Nachos erst beim Essen zum Chili geben, damit sie knusprig bleiben. Für ein Buffet das Chili in kleine Schalen portionieren.