Chili sin Carne (für 6 Personen)

Zutaten

- 500 g getrocknete Bohnen oder 3 Dosen rote Kidneybohnen (255 g Abtropfgewicht)
- 1 große Paprika
- 1 große Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 2 EL Olivenöl
- 2 Pakete Veggi-Hack auf Erbsenproteinbasis
- 1 TL Chili
- 1 TL Kreuzkümmel
- 1 TL Oregano
- 1 Dose 800 g geschälte Tomaten
- 1 kleine Dose Mais
- 1/2 Liter Gemüsebrühe

Zubereitung

Öl erhitzen, Veggie-Hack zugeben und 5 Minuten anbraten.

Paprika, Zwiebel und Knoblauch zugeben, ca. 10 Minuten garen - mit Salz, Chilipulver, Kreuzkümmel und Oregano würzen.

Tomaten, Brühe und Bohnen zugeben und etwa 15 Minuten im offenen Topf köcheln lassen. Am Vortag zubereiten und ziehen lassen.

Dann schmeckt es besser :-)