



Schwabes

Rezeptideen

Chilli con Carne

Zutaten für 4 Personen:

- 800 g gemischtes Hackfleisch
- 2 Zwiebeln
- 1 Dose Tomaten
- 1 Dose Kidneybohnen
- 1 Dose Mais
- 2 Paprika
- 3 schwach gehäufte EL **Schwabes Chili Mexican Style-Gewürz**

Je nach Geschmack noch etwas nachsalzen. Wer es feurig mag kann noch einen Teelöffel **Schwabes Feuerzauber-Gewürz** dazugeben.

Zubereitung:

Fein gehackte Zwiebeln anbraten, dann Hackfleisch, Tomaten, Bohnen, Mais und **Schwabes Chili Mexican Style - Gewürz** hinzufügen, weitere 20 –30 Minuten köcheln lassen, ab und zu langsam umrühren.

Als Beilage empfehlen wir Reis oder Baguette und Salat.

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!