

# CHILI sin carne

1. ZWIEBELN UND KNOBLAUCH ANBRATEN. CHILIS UND KREUZKÜMMEL HINZUFÜGEN. HACK IN DEN TOPF GEBEN. DOSENTOMATEN UND ZIMT UNTERRÜHREN. WÜRZEN.
2. 90MIN KOCHEN. NACH 60MIN BOHNEN HINZUFÜGEN. MIT SCHMAND UND REIS SERVIEREN.



2 ZWIEBELN  
1 KNOBLAUCHZEHE  
2 CHILISCHOTEN  
1TL KREUZKÜMMEL  
800G VEGANES HACK  
3 DOSEN TOMATEN  
1EL ZIMT  
2 DOSEN KIDNEYBOHNEN  
SALZ UND PFEFFER  
SCHMAND ALS TOPPING