

Chili sin carne

mit Sojagranulat

ZUTATEN FÜR 40 PORTIONEN

1600 g	Herby Sojagranulat
2600 g	Kidneybohnen
1400 g	Mais
4000 g	frische Tomaten
2000 g	Paprika bunt
20 Stk.	Knoblauchzehen
1200 g	Zwiebeln
400 g	Tomatenmark
60 g	Herby Gemüsebrühe

Olivenöl zum Braten

Salz, Pfeffer, Chilipulver
und Paprikagewürz nach
Geschmack

FLEISCHLOS
LECKER

ZUBEREITUNG

1. **Herby Sojagranulat** nach Packungsangabe zubereiten. Wasser, das nach dem Quellen nicht aufgenommen wurde, abschütten. **Mais** und **Kidneybohnen** abtropfen. **Tomaten** enthäuten und würfeln.
2. Die **Zwiebeln** und den **Knoblauch** in kleine Würfel schneiden und zusammen mit dem **Sojagranulat** in einem Topf mit etwas Olivenöl (wahlweise auch Knoblauchöl) kurz anbraten. Anschließend die **gewürfelten Tomaten, Paprikastreifen, Mais und Kidneybohnen** zugeben. Mit etwas **Tomatenmark** ablöschen und die **zubereitete Gemüsebrühe** zugeben.
3. Das Chili anschließend **ca. 20 bis 30 Minuten** im offenen Topf auf niedriger Temperatur köcheln lassen, bis die gewünschte Sämigkeit erreicht ist. Zwischendurch immer wieder umrühren und mit **Salz, Pfeffer, Chilipulver und Paprika** abschmecken.

Die Basis für
dieses Rezept?
Herby Sojagranulat!
Zu finden unter:
Herby GREEN
Art.-Nr. 39