Chili sin Carne mit Möhren

Zutaten	Zubereitung
300 g Möhren 1 Zwiebel 1 Knoblauchzehe 300 g Kidneybohnen (Dose) 1 grüne Paprika 1 gelbe Paprika 1 rote Paprika 250 g Mais (Dose) 400 g gestückelte Tomaten 200 ml Gemüsebrühe Salz Pfeffer Chili	Möhren, Zwiebel und den Knoblauch schälen. Möhren in kleine Scheiben schneiden. Zwiebeln in Stücke schneiden und den Knoblauch fein hacken. Die Bohnen gut abtropfen lassen. Paprika entkernen und in gleich große Stücke schneiden. Zwiebeln in etwas Öl andünsten. Alles weitere Gemüse und die Gemüsebrühe dazugeben und 20 Minuten köcheln lassen. Nach eigenem Geschmack würzen.

Quelle: **www.meine-Möhren.de**

© Agrarmarkt Informations-Gesellschaft mbH, Bonn