



Chili sin Carne mit Möhren



Zutaten für 4 Portionen

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

Zubereitung

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.