



## Ihr Rezept: Chili con carne



### Rezeptdaten in Kürze/im Überblick

Personen	4
Zubereitungszeit	30 Min.



### Zutatenliste

#### Allgemein

Zwiebeln	2
Öl	1 EL
gemischtes Hackfleisch	500 g
(groß) geschälte Tomaten	1 Dose(n)
(groß) rote Bohnen	1 Dose(n)
Salz, Pfeffer, Chilipulver, Tabasco, Chili-con-carne-Gewürz	
frische Tomaten	500 g
große Zwiebel	1

### Arbeitsschritte / Zubereitung

Zwiebeln fein hacken, in einem Topf das Öl erhitzen und Zwiebeln darin glasig werden lassen. Hackfleisch zufügen und anbraten.

Die geschälten Tomaten und roten Bohnen mit der Flüssigkeit zufügen, mit Gewürzen abschmecken.

Vorsichtig umrühren und ca. 10 Minuten kochen lassen.

In eine Schüssel füllen und mit in Scheiben geschnittenen Tomaten und grob gehackter Zwiebel garnieren.

Dazu: Weißbrot