Chili con Fungi Pad Kräuterseitlinge

Wenn du nach einem vegetarischen Chili-Rezept suchst, das voller Geschmack und Protein ist, probiere Chili con Fungi Pad Kräuterseitlinge.

Verfasser: Himmelhoch1040

Arbeitszeit: 25 min

Koch/Backzeit: 15 min

Gesamtzeit: 40 min

Zutaten

2 Stk.	Fungi Pad (Kräuterseitlinge)
1 Stk.	Zwiebel (große)
1 Dose	Kidneybohnen
1 Dose	Mais
400 g	Tomaten passiert
1 Stk.	Knoblauchzehe
1 EL	Paprika edelsüß
1 TL	Kümmel gemahlen
1 TL	Oregano
1 Prise	Chilipulver
1 Prise	Salz und Pfeffer

Zubereitung

1. Um ein **Chili con Fungi Pad Kräuterseitlinge** zuzubereiten, schneide das Fungi Pad in kleine Würfel und hacke die geschälte Zwiebel klein. Gieße den Mais und Bohnen ab und hacke den geschälten Knoblauch fein.

2. Brate die Fungi Pad Kräuterseitlinge in Öl mit starker Hitze hellbraun an. Gib die Zwiebel dazu und schwitze sie kurz mit, bis sie glasig ist. Füge den Knoblauch hinzu und brate ihn kurz mit.

3. Jetzt die Bohnen, Mais und passierte Tomaten in die Pfanne geben und aufkochen lassen. Schmecke das Chili mit den Gewürzen ab.

Tipp

Serviere das Chili con Fungi Pad Kräuterseitlinge mit Reis oder Tortilla-Chips und garniere es mit frischen Kräutern oder Avocado-Scheiben, um den Geschmack zu verstärken.