

# Chili con Tofu

Vegetarier lieben Chili con Tofu. Dieses Rezept ist auch für Veganer geeignet.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 10 min

**Koch/Backzeit:** 60 min

**Gesamtzeit:** 1,2 h



## Zutaten

1 Packung	Räuchertofu
1 Stk.	<a href="#">Paprika</a> (rot)
1 Stk.	<a href="#">Paprika</a> (grün)
1 Stk.	<a href="#">Paprika</a> (gelb)
1 Dose	<a href="#">Tomaten</a> (geschälte)
2 Dosen	Kidneybohnen
1 Dose	Mais
450 g	Zwiebeln
1 Stk.	Chilischote
2 TL	Chilipulver
4 TL	Kreuzkümmel
1 Glas	<a href="#">Tomaten</a> (getrocknete)
500 ml	Wasser
1 EL	Öl (zum Anbraten)
0.5 Stk.	Zimtstangen

## Zubereitung

1. Für das Chili con Tofu die Zwiebeln schälen und fein hacken. Chilischoten waschen, Kerne entfernen und ebenfalls sehr fein hacken.
2. Öl in einem großen Topf erhitzen und die Zwiebeln darin anschwitzen. Chilischoten, Cilipulver und Kreuzkümmel hinzufügen.

3. Geschälte und getrocknete Tomaten in der Küchenmaschine fein pürieren und zu den Zwiebeln geben. Mit Wasser auffüllen und alles mit geschlossenem Deckel etwa 30 Minuten köcheln lassen.
4. Währenddessen Paprika waschen, putzen und würfeln. Tofu ebenfalls in kleine Würfel schneiden. Kidneybohnen und Mais in einem Sieb abtropfen lassen.
5. Paprika, Tofu, Bohnen und Mais sowie die Zimtrinde in den Topf geben und unter gelegentlichem Umrühren noch weitere 30 Minuten köcheln lassen.
6. Vor dem Servieren die Zimtrinde wieder herausnehmen. Das Chili in tiefe Teller oder Schüsseln füllen und servieren.

## **Tipp**

Als Beilage zum Chili con Tofu empfehlen wir Reis und frischen Salat.