



## Chili sin Carne

Schritte: 6

Schwierigkeitsgrad: Leicht

### Zutaten

4 Portionen

1	Zwiebel	200 g	rote Linsen
1,2 L	Gemüsebrühe	2 Dosen	Kidneybohnen
1 Dose	Mais	500 g	passierte Tomaten
	Salz, Pfeffer	1 TL	Paprikapulver
1/2 TL	Chilipulver		etwas Öl zum Braten
2	Jalapeños zum Garnieren		

### Zubereitung

1. Zwiebeln schälen und würfeln. In einem großen Topf in Öl anschwitzen.
2. Die roten Linsen dazugeben und mit anschwitzen.
3. Mit Gemüsebrühe aufgießen und rund 25 - 30 Minuten köcheln lassen.
4. Die Kidneybohnen und den Mais abtropfen lassen. Beides in den Topf geben und gut verrühren.
5. Die passierten Tomaten dazugeben und leicht köcheln lassen.
6. Mit Salz, Pfeffer, Paprika und Chilipulver abschmecken.

Wer es gerne scharf mag, garniert das Chili sin Carne mit Jalapeños.

## Die Zutaten für dein Lieblingsrezept findest du in deinem Selgros Markt

Hast du Lust bekommen, das Rezept auszuprobieren? Dann nichts wie auf zu Selgros! Dort findest du alle **Zutaten für dein Lieblingsrezept**, die du zum Nachkochen brauchst. In unseren Märkten findest du erstklassige Produkte, um dieses und andere Rezepte nachzukochen - von frischem Obst und Gemüse über erstklassige Fisch- und Fleischspezialitäten bis hin zu besonderen Zutaten, Gewürzen, Ölen und mehr. Mit einer riesigen Auswahl von mehr als 60.000 Artikeln auf Verkaufsflächen von bis zu 11.000 Quadratmetern decken wir an **37 Standorten** in ganz Deutschland den Bedarf von Einzelhändlern, Selbständigen, Freiberuflern, Vereinen, Kleinunternehmern, Gastronomen, Handwerkern und anderen Gewerbetreibenden. Schau dir noch schnell unsere aktuellen Angebote an - es lohnt sich!

**UNSERE AKTUELLEN ANGBOTE**

## Viele weitere Rezepte bei Selgros entdecken

Entdecke viele weitere Rezepte bei Selgros: Wir haben für dich eine **große Auswahl** an Koch-, Back- und Grill-Rezepten zusammengestellt. Hier wirst du garantiert fündig! Du kannst in unserer **Rezeptsuche** ganz einfach nach Schlagwörtern wie beispielsweise Hauptkomponenten oder bestimmten Zutaten suchen. Oder du lässt dich von unseren Kategorien inspirieren. In unserem **Filter** findest du alles - von alkoholfreien Cocktails, Burger, Fleischgerichten, Beilagen, Gebäck, Pasta, Salaten bis hin zu vegetarischen Gerichten. Einfach die gewünschte Kategorie anklicken und du kannst aus einer Vielzahl toller Rezepte **zum Kochen und Backen** auswählen und stöbern.

Zudem findest du hier auch alle Rezepte, die wir in unseren aktuellen Angeboten haben. Ebenso bieten wir saisonale Rezepte wie Spargel- oder Erdbeerrezepte, Grill-Rezepte, Gerichte aus der herbstlichen Küche wie Flammkuchen oder Aufläufe. Unsere Rezeptwelt wird ständig um weitere tolle Gerichte und Kochideen erweitert. Es lohnt sich regelmäßig auf unserer Rezeptseite vorbeizuschauen.

Lass dich von unserer Rezeptvielfalt inspirieren und finde dein neues Lieblingsrezept. Wir wünschen dir **viel Spaß beim Entdecken, Stöbern und Nachkochen.**

**WEITERE REZEPTE ENTDECKEN**