

## Chili tijuana

Schritte: 6

Schwierigkeitsgrad:

### Zutaten

4 Portionen

---

2 Stück	Wurstchen	3 Stück	Möhren
2 TL	scharfes Paprikapulver	3 Stück	Knoblauchzehen
2 Stück	Zwiebeln		Zucchini
200 g	weiße Bohnen	200 g	Kidneybohnen
100 ml	Joghurt	1 Stück	Zitrone
1 TL	Paprikapulver		Salz

### Zubereitung

- 
1. Geriebene Möhren und kleingeschnittene Zwiebeln in wenig Öl dünsten.
  2. Gepressten Knoblauch, fein geschnittene Paprika und gewürfelte Zucchini der Reihe nach dazu geben.
  3. Mit Salz und Paprikapulver würzen und zur Seite stellen.
  4. Darauf die in Scheiben geschnittenen Wurstchen in Öl braten.
  5. Die weißen Bohnen mit den Kidneybohnen vermischen, in die Wurstchen und das gedünstete Gemüse geben und unterrühren.
  6. Mit Zitronensaft und Joghurt abschmecken.