



## Chili con Carne Auflauf

Schritte: 5

Schwierigkeitsgrad: Mittel

### Zutaten

20 Portionen

---

3 L	geschälte Tomaten (Dose)	3,5 kg	Rinderhack
1,1 kg	Kidneybohnen	1,1 kg	Gemüsemais
500 g	Mozzarella		Chili Gewürzzubereitung
8	Zwiebeln	2 kg	Kartoffeln
9	bunte Paprika		Rapsöl
	Salz, Pfeffer		

### Zubereitung

#### Zubereitung

1. Die Zwiebeln in Würfel schneiden, anschwitzen und beiseite stellen.
2. Das Hackfleisch scharf anbraten, etwas mit Salz, Pfeffer und dem Chiligewürz abschmecken.
3. Kartoffeln schälen und in Würfel schneiden.
4. Mit den Zwiebeln und den restlichen Zutaten in einen Topf geben und köcheln lassen, bis die Kartoffeln weich sind.
5. Dann in Schalen füllen, mit Mozzarella bestreuen und überbacken.