



CHILI SIN CARNE,

dazu Avocado und Korinaderreis



SCHWARZE BOHNEN

Schwarze Bohnen sind in der mexikanischen Küche sehr beliebt und ein absolutes Highlight. Sie sind gesund, vielseitig verwendbar und sehr schmackhaft.



Gewürzmischung „HelloMexico“



Knoblauchzehen



Balsamicoreme



gelbe Paprika



Chilipolpa



Schmand



Jasminreis



schwarze Bohnen



Avocado (Hass)



rote Spitzpaprika



rote Chilischote



rote Zwiebel



Koriander



Petersilie



Gemüsebrühe

20 [20 | 25] Min. 35 [35 | 40] Min.

Stufe 2

Thermomix kocht

Veggie

In jedem Veggie-Restaurant daheim – und jetzt auch bei Dir: Unser leckeres Chili mit jeder Menge Geschmack aus schwarzen Bohnen, Spitzpaprika, Koriander und mexikanischer Gewürzmischung! Dieses Gericht ist der Beweis, wie lecker die vegetarische Alternative eines echten Klassikers sein kann. Und für das Extra des guten Geschmacks gibt es auch noch cremig-nussige Avocado obendrauf. Lass es Dir schmecken!

thermomix

Wasche **Gemüse** und **Kräuter** ab und tupfe die **Kräuter** mit **Küchenpapier** trocken. Neben dem **Thermomix®** benötigst Du **3 kleine Schüsseln** und **1 großen Topf**.



1 ZERKLEINERN

Petersilien- und **Korianderblätter** **getrennt voneinander** abzupfen. **Petersilie** in den Mixtopf geben, **3 Sek./Stufe 8** zerkleinern und in eine kleine Schüssel umfüllen. **Korianderblätter** in den Mixtopf geben, **3 Sek./Stufe 8** zerkleinern und in eine 2. kleine Schüssel umfüllen. **Knoblauch** und **Zwiebel** abziehen, **Zwiebel** halbieren, beides in den Mixtopf geben, **5 Sek./Stufe 5** zerkleinern und in eine 3. kleine Schüssel umfüllen.



4 KOCHEN

Chilipolpa, **schwarze Bohnen**, **Gemüsebrühe**, **Balsamicoreme**, **Salz*** und **Pfeffer*** in den Topf zugeben, unterheben und **Chili** 20 – 25 Min. auf niedriger Stufe köcheln lassen, bis die **Paprikastücke** weich sind und das **Chili** cremig ist. Sobald das **Chili** zu kochen beginnt, den Thermomix® wieder einschalten, den **Reis 17 Min./Varoma/Stufe 1** garen und mit dem Rezept fortfahren.



2 REIS KOCHEN

Jasminreis in den Gareinsatz geben und mit kaltem Wasser spülen. Gareinsatz in den Mixtopf einsetzen. 1.200 g **Wasser***, 1½ TL **Salz*** und 1 TL **Öl*** über den **Reis** in den Mixtopf geben. Noch nicht mit dem **Reis-** Kochen beginnen, erst wenn das **Chili** kocht (siehe Schritt 4).
★ **TIPP:** Das Öl im Mixtopf verhindert, dass der Reis überkocht.



5 WÄHRENDESSEN

Chilischote halbieren, Kerne entfernen und **Chilihälften** in Streifen schneiden (**Achtung: scharf!**). **Avocado** halbieren, Stein entfernen, **Fruchtfleisch** herauslösen und in Streifen schneiden. **Schmand** mit **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken.



3 ANBRATEN

Spitzpaprika und **gelbe Paprika** halbieren, Kerngehäuse entfernen und **Paprikahälften** in Streifen schneiden. **Schwarze Bohnen** durch den Varoma-Behälter abgießen und mit kaltem Wasser spülen. In einem großen Topf 1 EL [1½ EL | 2 EL] **Öl*** auf hoher Stufe erhitzen. **Zwiebel-Knoblauch-Mix** und **Paprikastreifen** darin 2 – 3 Min. anbraten. Dann die **Gewürzmischung** zugeben und noch 1 Min. mit anbraten.



6 ANRICHTEN

Gareinsatz mit dem Spatel herausnehmen, zerkleinerten **Koriander** zugeben, mit einer Gabel unterheben und dann den **Korianderreis** auf Teller verteilen. **Chili** dazu anrichten, mit **Chilistreifen** und zerkleinertem **Petersilie** bestreuen. Mit **Avocado** und einem Klecks **Schmand** genießen.

2 - 4 PERSONEN ZUTATEN

	2P	3P	4P
Jasminreis	150 g	225 g	300 g
Knoblauchzehen ES	2	2	3
rote Zwiebel DE	1	1	2
rote Spitzpaprika PL NL	1	2	2
gelbe Paprika PL NL	1	1	2
schwarze Bohnen	1	1	2
Gewürzmischung „HelloMexico“	4 g	6 g	8 g
Chilipolpa	1	1½	2
Gemüsebrühe	4 g	6 g	8 g
Balsamicoreme 1) 11)	12 ml	18ml	24 ml
Koriander/Petersilie	20 g	20 g	20 g
rote Chilischote ES NL	1	2	2
Avocado (Hass) CL CO	1	1 (groß)	1 (groß)
Schmand 5)	150 g	150 g	300 g
Wasser* für Schritt 2		1.200 g	
Salz* für Schritt 2		1½ TL	
Öl* für Schritt 2		1 TL	
Öl* für Schritt 3	1EL	1½ EL	2EL
Salz*, Pfeffer*	nach Geschmack		

* Gut, im Haus zu haben.
⊕ Beachte die benötigte Menge. Die gelieferte Menge in Deiner Box weicht hiervon ab und es bleibt etwas übrig.

DURCHSCHNITTliche NÄHRWERTE PRO (Berechnet auf Grundlage der angegebenen Ausgangszutaten.)	100 g	PORTION (ca. 950 g)
Brennwert	398 kJ/95 kcal	3.849 kJ/920 kcal
Fett	3 g	29 g
- davon ges. Fettsäuren	1 g	6 g
Kohlenhydrate	11 g	111 g
- davon Zucker	3 g	25 g
Eiweiß	3 g	27 g
Salz	1 g	3 g

Bitte beachte, dass die Nährwertangaben auf der Rezeptkarte aufgrund natürlicher Schwankungen und kurzfristiger Produktänderungen abweichen können. Maßgeblich sind allein die Nährwertinformationen auf den Produktverpackungen.

ALLERGENE

1) Glutenhaltiges Getreide 5) Milch 11) Schwefeldioxid und Sulfite

(Bitte beachte weitere Informationen zu Allergenen und möglichen Spuren von Allergenen auf der Zutatenverpackung!)

URSPRUNGLÄNDER

ES: Spanien NL: Niederlande PL: Polen CL: Chile CO: Kolumbien DE: Deutschland

Diese Rezeptkarte ist recycelbar und FSC®-zertifiziert (FSC®-C129012).



Wir lieben Feedback! Ruf uns an oder schreib uns:

DE +49 (0) 30 568 39 568 | kundenservice@hellowfresh.de
AT +43 (0) 720 816 005 | kundenservice@hellowfresh.at

Guten Appetit!