

Rezept

Chili con Pute

Ein Rezept von Chili con Pute, am 27.04.2024

Zutaten

150 g Putenschnitzel	2 Frühlingszwiebeln
1 Knoblauchzehe	1 Tomate
Salz	½ TL gemahlener Kreuzkümmel
Cayennepfeffer	1 Tomate
1 Dose »Mexico Mix« (425 g)	1-2 Stängel Petersilie
1 EL Schmant	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Person | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 525 kcal

Zubereitung

1. Das Fleisch in Streifen schneiden. Die Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in Stücke schneiden. Den Knoblauch schälen und hacken. Tomaten waschen und in Stücke schneiden, den Stielansatz dabei entfernen.
2. Das Öl in einer Pfanne erhitzen. Fleisch rundherum kräftig darin anbraten, salzen. Zwiebeln und Knoblauch kurz mitbraten. Mit Kreuzkümmel und Cayennepfeffer würzen. Tomatenwürfel zum Fleisch geben. Das »Mexico-Mix«-Gemüse abgießen und dazugeben. Mit 100 ml Wasser ablöschen und alles aufkochen.
3. Petersilie waschen, Blättchen abzupfen und hacken. Unter das Fleisch und das Gemüse heben. Alles bei mittlerer Hitze 3 Min. köcheln lassen. Mit Salz abschmecken, Schmant unterheben. Das Chili anrichten. Dazu schmecken Taco-Chips.