

Rezept

Veganes Chili con Seitan

Ein Rezept von Veganes Chili con Seitan, am 23.03.2023

Zutaten

400 g Seitan	2 Zwiebeln
2 Knoblauchzehen	1 gelbe Paprikaschote
1 rote Paprikaschote	2 EL Olivenöl
Salz	Pfeffer
1 EL Chilipulver (Gewürzmischung)	2 TL Agavendicksaft
1 Dose geschälte Tomaten (800 g)	200 ml Gemüsebrühe
1 Dose Kidneybohnen (250 g Abtropfgewicht)	1 Dose Maiskörner (285 g Abtropfgewicht)
1/2 Bund Koriandergrün	Cayennepfeffer
200 g Sojajoghurt	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 405 kcal

Zubereitung

1. Den Seitan in kleine Würfel schneiden. Die Zwiebeln schälen und in kleine Würfel schneiden. Den Knoblauch ebenfalls schälen und fein würfeln. Die Paprikaschoten halbieren, putzen, waschen und in etwa 1,5 cm große Stücke schneiden.
2. Das Öl in einem großen Topf erhitzen und Zwiebeln und Seitan darin bei mittlerer Hitze ca. 3 Min. braten. Knoblauch und Paprika kurz mitdünsten. Mit Salz, Pfeffer, Chilipulver und Agavendicksaft würzen. Tomaten samt Saft und Brühe einrühren, aufkochen lassen. Dabei die Tomaten mit einem Kochlöffel zerdrücken und alles zugedeckt noch ca. 5 Min. garen.
3. Inzwischen Bohnen und Mais in einem Sieb kalt abbrausen und gut abtropfen lassen. Zum Eintopf geben und bei milder Hitze ca. 5 Min. mitkochen. Den Koriander abbrausen, trocken schütteln und die Blätter abzupfen. Den Eintopf mit Salz, Pfeffer und Cayenne pfeffer abschmecken, anrichten und mit je 1 Klecks Joghurt garnieren. Mit Koriandergrün bestreuen. Dazu passt Baguette.