

## Chili sin Carne

### Für 4 Portionen:

1 Zwiebel	2 Knoblauchzehen	Butter
2 m.-große Kartoffeln	250 g rote Linsen	1 $\frac{1}{4}$ L Gemüsebrühe
1 Dose Kidneybohnen, 400 g	1 Dose Mais, 300 g	1 Pck. Tomaten, passiert 500 g
Salz und Pfeffer	Currypulver	Paprikapulver
Chilipulver		

Zwiebel und Knoblauch klein schneiden und in einem großen Topf in etwas Butter anschwitzen. Die Kartoffeln schälen, in kleine Würfel schneiden und dazugeben. Die roten Linsen kurz abrausen und ebenfalls in den Topf geben. Alles mit der Gemüsebrühe ablöschen und 20 - 25 Minuten köcheln lassen. Die Kartoffeln müssen durch sein und die Linsen schön weich zerfallen.

Kidneybohnen und Mais abtropfen lassen, unterrühren und gut heiß werden lassen. Nach Belieben die Suppe mit den passierten Tomaten strecken. Die Suppe mit etwas Salz, Pfeffer, Curry-, Paprika- und Chilipulver nach Geschmack kräftig würzen.

NN am 14. April 2025