



## ***Vegetarisches Möhren-Chili***

300g Möhren

1 Zwiebel

1 Knoblauchzehe

300g Kidneybohnen (Glas)

1 rote Paprika,

1 gelbe Paprika

1 grüne Paprika

3 EL Öl

200 ml Gemüsebrühe

400g gestückelten Tomaten

300g Zuckermais (Glas)

Salz, Pfeffer, Chili

Paprika

schälen und in kleine Scheiben schneiden.

schälen und in Würfel schneiden.

schälen und fein hacken.

in ein Sieb gießen und gut abtropfen lassen.

und

waschen, entkernen und in mundgerechte Stücke schneiden.

in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebelwürfel darin anbraten. Das restliche Gemüse hinzugeben und mit ablöschen.

sowie

unterrühren. Alles für etwa 20 Minuten köcheln lassen. Nach Geschmack mit

und

abschmecken.

Zu dem Möhren-Chili passen sehr gut als Beilage Reis oder Nudeln.