



## Chili con Carne mit Chorizo

### Zutaten

- 150 g rote Paprikaschote(n)
- 100 g Chorizo
- 1 EL THOMY Reines Sonnenblumenöl
- 200 g Hackfleisch, gemischt
- 250 ml Wasser
- 1 Beutel MAGGI Fix für Chili con Carne
- 400 g Chilibohnen a.d. Dose

### Zubereitung

1. Paprikaschoten waschen, Kerne und weiße Innenhäute entfernen und in Würfel schneiden. Chorizo in Würfel schneiden.
2. In einem Topf THOMY Reines Sonnenblumenöl heiß werden lassen. Hackfleisch zugeben und anbraten. Chorizo und Paprika zugeben und kurz mitbraten.
3. Wasser zugießen. MAGGI Fix für Chili con Carne einrühren und zum Kochen bringen. Chilibohnen zugeben und bei geringer Wärmezufuhr ca. 5 Min. kochen. Dabei gelegentlich umrühren. Dazu Fladenbrot servieren.

#### Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	29 g
Energie	694 kcal
Fett	46 g
Protein	41 g

🕒 20 Minuten

⊕ 2 Portionen