Chili con Carne Baguette

Zutaten

- 100 g Gouda, mittelalt
- 140 g Mais a.d. Dose
- 125 g Kidneybohnen a. d. Dose
- 1 EL THOMY Reines Sonnenblumenöl
- 200 g Hackfleisch, gemischt
- 1 Beutel MAGGI Fix für Chili con Carne
- 50 ml Wasser
- 14 Slightly leveled tablespoons Baguette
- etwas Petersilie

Zubereitung

1. Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze (170°C Umluft) vorheizen.

2. Gouda in Würfel schneiden. Mais und Kidneybohnen abtropfen lassen. Petersilie klein hacken.

3. In einer Pfanne THOMY Reines Sonnenblumenöl heiß werden lassen. Hackfleisch darin anbraten. Gouda, Kidneybohnen und Mais mit Hackfleisch MAGGI Fix für Chili con Carne und Wasser gut mischen.

4. Das Baguette in 2 cm breite Stücke schneiden.

5. Die Hackfleischmasse auf Baguettescheiben verteilen und im Backofen ca. 20 Min. backen. Anschließend mit Petersilie garnieren.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	14 g
Energie	135 kcal
Fett	5 g
Protein	8 g

29 Minuten

14 Stück

MAGGI KOCHSTUDIO 60523 Frankfurt am Main >> Telefon (069) 66 71 - 28 41 >> facebook.com/MaggiKochstudio >> www.maggi.de