



ALLES DRIN.

Fragen, Anregungen, Kritik? Oder auch Lob?
Kochunterstützung? Melde dich hier, ich freu mich:

01577/7707760
hallo@chriskochtüte.de
facebook.com/chriskochtuete

chriskochtüte.de
Christoph Zettler- Laeiszstraße 15 - 20357 Hamburg

Rotes Linsenchili

Es ist Feierabend. Glückwunsch:) Jetzt abschalten und entspannt kochen. Deswegen lies dir das Rezept vorab einmal komplett durch. Und leg dir schon mal Öl, Salz, eine Pfeffermühle, eine Pfanne, ein Messer, ein Schneidebrett und einen Messbecher sowie falls vorhanden, einen Pürierstab bereit. Und in ca. 25 min gibt's schon lecker Essen!

Zwiebel schälen und würfeln. **Paprika** waschen und würfeln. In einer großen Pfanne mit Öl ca. 7-8 Min auf mittelhoher Hitze anbraten. **Tomaten** waschen, Strunk entfernen und würfeln. Tomaten, **Linsen**, Wasser (1P-Tüte: 250ml, 2P-Tüte: 350ml), **Brühe** sowie **Chili-con- Carne-Gewürzmischung** in die Pfanne geben, feste rühren, aufkochen, Hitze auf Mittel reduzieren und ca. 12-15 Min einkochen lassen. Gelegentlich umrühren.

Währenddessen den **Cheddar** klein reiben. Ab und zu mal die Linsen testen. Sie sollten al dente sein, also weich, aber mit noch etwas Biss. Bei Bedarf, also wenn die Linsen noch zu hart sind, etwas Wasser nachgießen und wieder mit einkochen lassen. Gegen Ende ca. $\frac{1}{3}$ des Chilis pürieren und wieder zum Chili geben. Mutige können einen Teil auch in der Pfanne pürieren.

Chili in eine Schüssel oder tiefen Teller füllen, ein dicken Klacks **Sauerrahm** sowie den Cheddar darüber geben. Das war's schon. Du hast lecker Essen gemacht. Und wer das Rezept etwas abändern möchte: Nur zu! Es ist Dein Werk.

Genieß Deinen Feierabend!

Chris



Ich würde mich freuen von dir zu hören. Besuch mich auf facebook.com/chriskochtuete oder schreib mir an hallo@chriskochtuete.de. Mal unzufrieden? Dann tut mir das schrecklich leid. Komm zu mir an den Stand und du bekommst dein Geld zurück oder eine aktuelle Tüte kostenlos.