

# Chili sin carne

## Zutaten

400 ml Gemüsebrühe  
Öl zum Anbraten  
3 rote Zwiebeln  
2 Karotten  
1 roter und 1 gelber Paprika  
2 Tomaten  
2 Knoblauchzehen  
1 Glas Tomaten-Passata (680 g)  
500 g gekochte Kidneybohnen  
1 Dose Mais  
1 Chilischote  
1 TL Paprikapulver  
1 TL Thymian  
Salz, Pfeffer  
1 TL Limetten- oder Zitronensaft



## Zubereitung

- 1) Öl in einer großen, beschichteten Pfanne erhitzen, fein geschnittene Zwiebeln zugeben und scharf anbraten.
- 2) Gewürfelte Karotten, klein geschnittene Paprika, klein geschnittene Tomaten und fein gehackter Knoblauch dazugeben und noch kurz mitrösten.
- 3) Tomaten-Passata und die Gemüsebrühe unterrühren und ca. 20 Minuten köcheln lassen.
- 4) Abgetropfte Kidneybohnen und Mais hinzufügen.
- 5) Zum Schluss noch fein geschnittene Chilischote nach gewünschter Schärfe untermengen und mit Paprika, Thymian, Salz und Pfeffer abschmecken.
- 6) Nochmal ein paar Minuten auf kleiner Flamme köcheln bzw. ziehen lassen und geschmacklich mit Limettensaft abrunden.
- 7) Mit Brot als Beilage schmeckt dieses Chili einfach köstlich.

## TIPP:

*Dieses feurige Gericht ist auch aufgewärmt ein Gedicht.*