

**SICCA vegetarische Gerichte machen schon beim Zubereiten
Lust auf Essen und mehr!**



Rezeptvorschläge für:

SICCA Chili sin Carne

Artikel-Nr. 9080

200 g für 1 Liter kochendes Wasser

rein vegetarisch

deklarationsfrei – glutenfrei – lactosefrei – ohne Hefeextrakt

Chili sin Carne in kochendes Wasser einrühren und 5 Minuten leicht kochen lassen. Gelegentlich umrühren. Fertig!

SICCA Produkte sind nach der Garzeit essfertig!

Bei Zufügung von frischen Komponenten wird das Gericht noch vollwertiger.

Man benötigt dazu:

1 große weiße Zwiebel

1 große rote Paprikaschote

1 Habanero oder Chili

Maiskörner (Konserven)

Sonnenblumenöl

Zubereitung:

Gemüse klein schneiden, Öl in einer Pfanne erhitzen, das kleingeschnittene Gemüse zugeben und leicht anbraten. Mais über ein Sieb abtropfen lassen und zum Schluss zufügen. Das Ganze dem zubereitetem Chili-sin-Carne begeben und unterrühren.

Man reicht dazu: Maistortillas oder Stangenweißbrot

Für Nichtvegetarier

Rinderhackfleisch in Öl anbraten, würzen mit Pfeffer, Salz und etwas Paprikapulver und dem zubereitetem Chili sin Carne begeben und unterrühren.

Fertig ist der **klassische Chili con Carne**.

Guten Appetit!