

Chili con carne mit Nachos und Avocado-Dip

Für zwei Personen

Für das Chili con carne:

250 g Rinderhackfleisch	400 g Kidneybohnen	1 gelbe Paprika
1 rote Paprika	1 kleine Karotte	1 rote Zwiebel
1 Knoblauchzehe	1 rote Chilischote	1 grüne Chilischote
1 Dose Pelati Tomaten	100 g Crème-fraîche	10 g Zartbitterschokolade
2 Zweige Koriander	$\frac{1}{2}$ TL süßes Paprikapulver	$\frac{1}{2}$ TL gemahlener Kreuzkümmel
1 Msp. Zimt	Cayennepfeffer	Chiliflocken
1 EL Olivenöl	Salz	Pfeffer

Für die Nachos:

50 g gesalzene Tortilla-Chips 50 g Cheddar Käse

Für den Avocado-Dip:

1 Avocado	250 g Crème fraîche	$\frac{1}{2}$ Limette
edelsüßes Paprikapulver	Salz	Pfeffer

Für das Chili con carne:

Den Ofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Pfanne auf die vorletzte Temperaturstufe erhitzen und das Olivenöl hineingeben. Zwiebel und Knoblauch schälen. Karotte schälen und klein schneiden. Zusammen in einen Multizerkleinerer geben und das zerkleinerte Gemüse anschließend in der Pfanne braten. Beide Chilischoten entkernen und klein hacken. Koriander abrausen, trockenwedeln und 1 TL hacken. Mit Chili zusammen in die Pfanne zugeben. Mit Paprikapulver, Kreuzkümmel, Zimt, Chiliflocken, Salz, Cayennepfeffer und schwarzem Pfeffer würzen. Das Hackfleisch nun ebenfalls hinzufügen und mitbraten. Danach die rote und gelbe Paprika entkernen, klein schneiden und dazugeben. Die Tomaten aus der Dose zufügen und mit einem Holzlöffel zerkleinern. Kidneybohnen abschütten, abwaschen und im Sieb abtropfen lassen. In die Pfanne mitgeben und alles auf mittlerer Hitze weiterköcheln lassen. Kurz vor Schluss etwas Schokolade hineinraspeln.

Chili con Carne mit Crème fraîche darauf geben. Mit übrigem Koriander garnieren.

Für die Nachos:

Tortilla Chips in einer Auflaufform verteilen und den Käse darüber streuen. Im vorgeheizten Ofen etwa 5 Minuten schmelzen lassen und herausnehmen.

Für den Avocado-Dip:

Avocadofleisch auslösen und zerdrücken. Mit Crème fraîche vermischen.

Eine halbe Limette auspressen und den Saft hinzufügen. Mit Paprikapulver, Salz und Pfeffer würzen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Emilia Quotadamo am 20. Dezember 2021