

Chili con salsiccia e mozzarella mit Knoblauch-Baguette

Für zwei Personen

Für das Chili:

5 Salsiccia à 85 g	400 g weiße Bohnen	850 ml Dosen-Tomaten
2 Zwiebeln	2 Knoblauchzehen	2 EL Olivenöl
75 ml trockener Rotwein	2 rote Chilischoten	Zucker, Salz, Pfeffer

Für die Käse-Einlage:

125 g Mozzarella	5 Stiele Basilikum	1 Zitrone
------------------	--------------------	-----------

Für die Beilage:

$\frac{1}{2}$ Baguette	1 EL Olivenöl	1 Knoblauchzehe
------------------------	---------------	-----------------

Für das Chili die Zwiebeln und den Knoblauch abziehen. Die Zwiebel in dünne Streifen schneiden. Den Knoblauch in feine Scheiben schneiden. Die Chilis der Länge nach aufschneiden, entkernen, waschen und klein hacken. Das Öl in einem großen Topf erhitzen, die Salsiccia direkt aus der Haut hineindrücken und krümelig braten. Die Zwiebel, den Knoblauch und die Chili dazugeben und kurz mitbraten. Den Wein, die Tomaten und 150 Milliliter Wasser angießen und aufkochen. Die Tomaten etwas zerdrücken. Mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen. Das Chili zehn Minuten bei geschlossenem Deckel köcheln. Nach fünf Minuten die Bohnen hinzufügen und erwärmen. Den Mozzarella zwischen Küchenpapier ausdrücken. Anschließend den Käse mit den Händen fein abzupfen. Die Basilikumblätter abzupfen und fein schneiden. Die Schale der Zitrone abreiben. Mozzarella, Basilikum und Zitronenschale vermischen. Das Baguette in Scheiben schneiden und mit etwas Olivenöl in einer Grillpfanne von beiden Seiten anrösten. Den Knoblauch abziehen und halbieren und die Baguettescheiben damit einreiben. Vor dem Servieren das Chili nochmals mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Das Chili auf Tellern anrichten die Käsemischung darauf geben und mit dem gerösteten Baguette servieren.

Mario Broszio am 04. Februar 2015