

# Chili con Conny mit Champignon-Crostino

**Für zwei Personen**

**Für die Chili con Conny:**

200 g gemischtes Hackfleisch	1 Blumenkohlröschen	20 Kirschtomaten
1 Süßkartoffel	1 rote Paprikaschote	1 rote Chilischote
1 Knoblauchzehe	1 Schalotte	100 ml Kalbsfond
2 Zweige Thymian	2 Zweige Rosmarin	1 Blatt glatte Petersilie
1 TL Paprikapulver	Olivenöl	Salz, Pfeffer

**Für den Champignon-Crostino:**

6 braune Champignons	1 Toastbrot	3 Zweige Salbei
Olivenöl	Salz	Pfeffer

**Für die Chili con Conny:**

Das Hackfleisch in einer Pfanne mit Öl anbraten.

Paprika schälen, von Scheidewänden und Kernen befreien und würfeln.

Kirschtomaten waschen, trockentupfen, in einen Multi-Zerkleinerer geben und pürieren. Chilischote der Länge nach aufschneiden und von Scheidewänden und Kernen befreien. Hacken und zum Hackfleisch geben. Schalotte und Knoblauch abziehen und ebenfalls mit in die Pfanne geben und anbraten. Paprikawürfel hinzugeben.

Süßkartoffel schälen, in kleine Würfel schneiden und zur Hackfleisch- Paprika-Mischung geben. Rosmarin und Thymian abrausen, trockenwedeln und in die Pfanne geben. Kalbsfond angießen, dann pürierte Kirschtomaten hinzugeben. Alles einköcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver abschmecken. Rosmarin und Thymian entfernen. Petersilie abrausen und trockenwedeln. Blumenkohl über das Chili con Conny reiben und mit einem Petersilienblatt garnieren.

**Für den Champignon-Crostino:**

Toastbrotrinde abschneiden. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und das Brot rösten. Auf einem Küchenpapier abtropfen lassen.

Champignons putzen und in Scheiben schneiden. In Olivenöl anschwitzen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Salbei hinzugeben und frittieren. Pilze auf die Toastbrotscheiben geben und mit Salbei garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Cornelia Poletto am 23. April 2020