



# CHILI

# CON CARNE

## ZUTATEN (voor 4 personen)

- 1 Zwiebel
- 2 rote Paprika
- 2 EL Sonnenblumenöl
- 500 g halb und halb Hackfleisch
- 200 g grüne Bohnen
- 1 Tüte Chili con Carne Mix
- 200 ml Wasser
- 800 g Dosenbohnen
- 1 Teelöffel Paprikapulver
- Wraps
- 1 Beutel geriebener Käse

## SONSTIGES

Gasgrill  
Paellapfanne

1

Zwiebel und Paprika in Stücke schneiden, während das Sonnenblumenöl in der Paellapfanne erhitzt wird. Das Hackfleisch bei mittlerer Hitze ca. 3 Minuten braten.

2

Fügen Sie die Zwiebel und die Paprika hinzu und braten Sie dies für ca. 3 Minuten.

3

Fügen Sie die grünen Bohnen hinzu und braten Sie dies erneut 3 Minuten lang.

4

Gewürzmischung und Wasser hinzufügen, verrühren und zum Kochen bringen. Hitze auf mittleres Niveau reduzieren und weitere 5 Minuten köcheln lassen.

5

Zum Schluss die Bohnen dazugeben und einige Minuten erhitzen. Bei Bedarf die Hackfleischmischung mit etwas Salz und Pfeffer würzen.

6

Den Chili con Carne in einer leckeren Wrap mit Käse servieren. Sie können den Warp in der Paellapfanne wenn gewünscht erhitzen!