MEIN GENUSS

Chili con Carne Salat

It’s a match!

It's a match! Unser Paprikapulver rosenscharf verleiht feurige Geschmacksnoten!

Vorbereitung **15 min**

Niveau **Mittel**

Zubereitung **20 min**

Zubereitung

1. Knoblauchzehen schälen und würfeln, Frühlingszwiebeln putzen und die grünen und weißen Teile in Ringe schneiden. Paprikaschoten halbieren, den Ansatz, die weißen Trennwände und die Kerne entfernen und die Schoten in Streifen schneiden und noch einmal quer halbieren. Staudensellerie putzen und in kleine Würfel schneiden. Cherrytomaten halbieren. Chilischote halbieren, die Kerne entfernen und in kleine Würfel schneiden.
2. Das Hackfleisch mit Knoblauch, dem weißen Teil der Frühlingszwiebeln, Salz, Pfeffer, Paprika rosenscharf, Oregano und Kreuzkümmel mischen.
3. Öl in einer Pfanne erhitzen und das Hackfleisch für etwa **10 Minuten** krümelig anbraten. Während des Bratens immer mal wieder mit einer Gabel zerpflücken, damit sich keine Klümpchen bilden.
4. Den Mais abgießen, die Kidneybohnen ebenfalls abgießen und abspülen, bis das Wasser klar hindurchfließt.
5. Das Hackfleisch mit dem Schaumlöffel aus der Pfanne nehmen, abkühlen lassen und in eine Schüssel geben. Mit den Tomaten, dem Staudensellerie, der Chili, den Paprikaschoten, den Kidneybohnen und dem Mais mischen.
6. Aus Essig, Öl, Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker eine Vinaigrette herstellen und unter den Salat heben, alles gut durchmischen.
7. Eine Schüssel mit einigen Blättern Eisbergsalat auslegen, den Chili-con-Carne-Salat einfüllen und mit dem grünen Teil der Frühlingszwiebeln garnieren.

Zutaten

500 g Rinderhack
2 Knoblauchzehen
500 g Cherrytomaten
1 Dose Kidneybohnen
2 Stangen Staudensellerie
1 Dose Mais
1 Chilischote
2 Paprikaschoten (rot und gelb)
6 Frühlingszwiebeln
1 TL Paprika rosenscharf
1 TL Oregano
1 TL Kreuzkümmel
Olivenöl & Balsamico
Salz und Pfeffer
Eisbergsalat

Du bist auf der Suche nach einem passenden Gewürz für dein Rezept? Mit dem Code **FOODIE22** erhältst du 10 % Rabatt* auf deine nächste Bestellung.

*Mindestbestellwert 20 €. Nicht mit anderen Rabatten und Gutscheinen kombinierbar. Barauszahlung nicht möglich. Gutschein gültig bis zum 05.06.2026.

MEIN GENUSS