Vegetarisches/veganes Kartoffel Chili

- **Gang:**Mittagessen
- **Schwierigkeitsgrad:**Leicht

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 25m

window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });

Mein Rezept für ein schnelles, vegetarisches Kartoffel Chili mit individueller Note. Perfekt wenn mal wieder keine Zeit da ist, um lange in der Küche zu stehen. Die Schärfe kann nach eigenem Geschmack selber bestimmt werden. Knoblauch, Chili und Koriander geben dem Gericht eine individuell frische Note, da vermisst nun wirklich niemand mehr das das Fleisch. Die Zubereitung dauert nicht länger als 20–25 Minuten.

Zutaten

- 800 g gleichmäßig kleine Pellkartoffeln (Ev. vom Vortag) in Spalten geschnitten
- 200 g kleine Schalotten, geschält, ev. halbiert
- 1 rote Chilischote, geputzt, entkernt, in feinen Würfeln
- Je 1 rote, grüne und gelbe Paprikaschote, geputzt, entkernt, in 1,5 cm großen Würfeln
- 1 Knoblauchzehe, fein gewürfelt, mit etwas Salz gerieben
- 100 g rote Bohnen, abgespült
- 2 El Tomatenmark
- 250 ml Tomatensaft
- 200 ml Gemüsebrühe
- 1 El Korianderblättchen, gehackt
- 3 El Rapsöl
- Salz, Pfeffer, 1 El mildes Currypulver (Oder etwas mehr, nach eigenem Geschmack)

Zubereitungsart

Schritt1

Die Kartoffelspalten in heißem Rapsöl scharf und knusprig anbraten. (Ev. in 2 Durchgängen). Farbe nehmen lassen und zunächst heraus nehmen.

Schritt2

In die gleiche Pfanne die Schalotten ebenfalls braun anbraten, etwas zeitversetzt die Paprika- und

Chiliwürfel und den Knoblauch dazu geben. Kurz mit angehen lassen, dann das Tomatenmark mit anschwitzen.

Schritt3

Mit der Gemüsebrühe aufgießen, ca. 3 min. leise köcheln lassen und den Curry und die Bohnenkerne zufügen.

Schritt4

Salzen und pfeffern, abschmecken und mit gehacktem Koriander bestreut zu Tisch geben.

Natürlich passt dieses Kartoffel Chili auch als Beilage zu gebratenem Fleisch oder auch Fisch.

Rezeptart: Kartoffelgerichte, Kleine Gerichte, Vegan, Vegetarisch

https://www.gekonntgekocht.de/rezept/vegetarisches-kartoffel-chili/