



aareguet.ch Linsä-Chili mit Aareböhndli

Zutaten für 4 Personen

- 1 Zwiebel
- 3 Knoblauch
- aareguet.ch Rapsöl
- 8 dl Wasser
- 250 g aareguet.ch Linsä
- 1 Dose Pelati
- 200 g gekochte schwarze Aareböhndli
- 1 Dose Mais
- 1 Peperoni
- 3 EL Tomatenpüree
- 1 EL Paprika
- wenig Chiliflocken oder Salz

Zubereitung

1. Zwiebel und Knoblauch fein schneiden und mit aareguet.ch Rapsöl andünsten
 2. aareguet.ch Linsä ohne Salz für 20 Minuten kochen
 3. Alle Zutaten zu den Linsen geben, ca. 10 Minuten weiterköcheln.
- Crème fraiche (Sauerrahm) und einen Saisonsalat dazu servieren.

weitere Infos ↴

