

## Chili Sin Carne

### Zutaten:

- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- Butter
- 300 g Kartoffeln
- 250 g rote Linsen
- 1,25 l Gemüsebrühe
- 1 Dose Kidneybohnen
- 1 Dose Mais
- 1 Pck. passierte Tomaten
- Salz und Pfeffer
- Currypulver
- Paprikapulver
- Chilipulver



### Zubereitung:

Zwiebel und Knoblauch klein schneiden und in einem großen Topf in etwas Butter anschwitzen. Die Kartoffeln schälen, in kleine Würfel schneiden und dazu geben. Die roten Linsen kurz abwaschen und ebenfalls in den Topf geben. Mit der Gemüsebrühe ablöschen und ca. 20 - 25 Minuten köcheln lassen. Die Kartoffeln müssen durch sein und die Linsen schön weich zerfallen.

Kidneybohnen und Mais abtropfen lassen, unterrühren und gut heiß werden lassen. Dann nach Belieben die Suppe mit den passierten Tomaten strecken. Mit etwas Salz, Pfeffer, Curry-, Paprika- und Chilipulver kräftig würzen (je nach Geschmack).

**Nährwerte:** pro Portion 507 kcal

**Kosten:** 1,35 € pro Portion

