Chili con Quorn

***Zutaten für 4 Personen***

|  |  |
| --- | --- |
| 2 EL  1 grossse  2  230 g  3 mittlere  250 g  200 g  100 g  1  1.5 dl  1 EL  2 TL  1 Büchse  1 Büchse  2 EL | Olivenöl  C:\Users\Sabrina\Pictures\Phil and me\Food\Herbst 2012 037.JPGZwiebel  Knoblauchzehen  Quorngehacktes  Kartoffeln  Butternut Kürbis  Grüne Bohnen  Mais  Peperoni rot  Rotwein  Balsamico  Bouillon  rote Bohnen  Pelati gehackt  Tomatenpürée  Pfeffer, Salz  Paprika, Chili, Cayennepfeffer  Ev. Tabasco |

**Zubereitung**

|  |  |
| --- | --- |
| 1 | Zwiebel und Knoblauch fein hacken, Kürbis schälen und in ca. 1 cm grosse Würfelchen schneiden, Kartoffeln schälen und in kleine Stücke schneiden, Peperoni waschen und in Stückchen schneiden, grüne Bohnen (aus TK) halbieren. |
| 2 | Zwiebel und Knoblauch mit Olivenöl in einer grossen Pfanne andünsten, Quorn dazugeben und anbraten. Restliche Zutaten können allesamt dazu gegeben und gemischt werden. |
| 3 | Warten bis Kartoffeln weich sind, danach mit Gewürzen abschmecken und fertig. |
| 4 | Als Variante kann das Chili auch mit Hackfleisch zubereitet werden. Am Schluss kann man das Chili mit etwas Quark oder Blanc battu garnieren |