



Chili mit Mairüben und roten Linsen

Zutaten

für 4 Personen

- 2 EL Rapsöl
- 1 große Zwiebel
- 2 Stängel Sellerie
- 2 stk Knoblauchzehen
- 1TI Kreuzkümmel
- 1/4TI Chilipulver
- 1TI getrockneter Oregano
- 350g Mairüben
- 150g rote Linsen
- 600ml passierte Tomaten
- 2 TI Zucker
- Salz und Pfeffer

Besonderes Zubehör

Schwierigkeitsgrad

Normal

Zubereitungszeit

20 Minuten
+30 Minuten Kochzeit



Zubereitung

Zwiebel, Stängensellerie schälen und in Würfel schneiden. Die Mairüben waschen und in 1cm große Würfel schneiden. Das Öl in einem großen Topf erhitzen. Zwiebeln, Sellerie, geriebenen Knoblauch anschwitzen. Den Kreuzkümmel, Chili, Oregano, Pfeffer und eine kräftige priese Salz hineingeben und gut umrühren. Die Mairübchenwürfel und die roten Linsen hineingeben, mit den passierten Tomaten ablöschen und nochmals gut umrühren. Den Zucker und 300ml Wasser untermischen und 30 Minuten köcheln lassen dabei gelegentlich umrühren. Am Ende der Garzeit sollte das Chili dickflüssig sein.