WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Chili con Pavo mit Ciabatta

Zutaten (für 4 Personen):

400 g Putenhackfleisch
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
2 EL Öl
2 TL Paprika edelsüß
1 TL Chiliflocken
800 g gehackte Tomaten
200 g passierte Tomaten
1 Dose Kidneybohnen (255 g)
1 Dose Mais (285 g)
Petersilie
35 g Zartbitter-Schokolade
100 g Crème fraîche
1 Ciabatta



Nährwerte:

Pro Portion ca. 744 kcal, 28 g Fett, 79 g Kohlenhydrate, 37 g Eiweiß

Zubereitungszeit:

circa 30 Minuten

WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Chili con Pavo mit Ciabatta

Zubereitung:

1. Zuerst Zwiebel und Knoblauch schälen, fein würfeln und in dem Öl glasig anbraten.



2. Dann das Putenhackfleisch circa 7 bis 8 Minuten mitbraten.



3. Jetzt Paprikapulver und Chiliflocken dazugeben und umrühren.

Chili con Pavo mit Ciabatta



4. Mit gehackten und passierten Tomaten circa 10 Minuten köcheln.



5. Als nächstes die Kidneybohnen, Mais und gehackte Petersilie unterrühren und aufkochen.



Chili con Pavo mit Ciabatta

6. Zum Schluss die Schokolade feinraspeln und in der Sauce schmelzen.



7. Chili con Pavo anrichten und mit Crème fraîche und Ciabatta genießen!



WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Chili con Pavo mit Ciabatta



Einkaufstipp

Heimische, nachhaltige und nach hohen Standards erzeugte Lebensmittel sind dir wichtig? Dann achte beim Einkauf von Geflügelfleisch auf die „D“s auf der Verpackung: diese garantieren dir Geflügelfleisch aus Deutschland.

Weitere Informationen rund um Geflügelfleisch aus Deutschland sowie viele leckere Rezepte finden Sie auf **www.deutsches-geflügel.de**