



Körbchen mit chili con carne



Categoria

Entradas e Petiscos



Tempo de preparação

Médio



Dificuldade

Fácil



Custo

Hoch



Com quem?

Mit der Familie



Nº de pessoas

2 pessoas

Ingredientes



Nach geschmack: Gallo
Piri-Piri mit Olivenöl



1 suppenlöffel Gallo
Clássico

- 1 gehackte zwiebel
- 250g hackfleisch
- 0,3 gehackte rote paprika
- 1 dose kidneybohnen
- 100ml tomatenmark
- 50g mix von geriebenen käse
- Nach geschmack: tortillaswraps
- Nach geschmack: gehackter, frischer koriander
- Nach geschmack: pfeffer
- Nach geschmack: salz
- Nach geschmack: paprika

Vorbereitungsmethode:

1

Zwiebeln in Gallo Clássico anschwitzen.

2

Die in kleine Würfel geschnittene Paprika hinzufügen und zwei Minuten köcheln lassen.

3

Hackfleisch hinzugeben, Hitze erhöhen und etwa 12 Minuten unter gelegentlichem Umrühren kochen lassen.

4

Tomatenmark hinzufügen. Wenn nötig, etwas Wasser untermischen.

5

Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken.

6

Abgetropfte Bohnen untermischen und beiseitestellen.

7

Ofen auf 190°C vorheizen. Währenddessen die Tortillawraps in kleine Scheiben schneiden und die Muffinformen damit auslegen. Im Ofen backen, bis sie goldgelb sind.

8

Das Chili in die Tortillakörbchen geben, mit Käse und gehackten Koriander überstreuen und ein paar Tropfen Piri-Piri mit Olivenöl darüber geben.

Produtos utilizados



Piri-Piri mit Olivenöl

Piri-Piri



Clássico

Natives Olivenöl Extra



Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide