



# 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](http://www.galloportugal.com)

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide