



CHILI CON CARNE

Wasser in einer Pfanne aufkochen, Pfanne vom Herd nehmen, Beutel für 2-3Min. darin erwärmen, Wasser abschütten und Beutel rausnehmen.

Olivenöl in Pfanne erwärmen, nach Belieben mit Petersilie, Chilis oder Maiskörner andünsten und das fertige Chili con Carne aus dem Beutel beifügen und kurz aufkochen.

Abschmecken und servieren.

Passend dazu sind Tortilla-Chips zum Dippen oder Trockenreis.