



Puten - Chili

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 25m
- **Fertig in** 35m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '35', 'cook_time' : '25m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Für alle Menschen mit wenig Zeit habe ich hier ein schnelles Puten-Chili für jeden Tag kreiert! Das schmeckt garantiert der ganzen Familie!

Zutaten

- 400 g Putenoberkeule in recht kleinen Würfeln
- 2 - 3 mittelgroße Zwiebeln, gewürfelt
- 1 Frühlingszwiebel, geputzt, gewaschen, in dünnen Ringen
- 2 Knoblauchzehen, gewürfelt, mit etwas Salz gerieben
- 1 rote Paprikaschote, entkernt, gewaschen, klein gewürfelt
- 1 gelbe Paprikaschote, entkernt, gewaschen, klein gewürfelt
- 1 Dose Pizzatomaten 425 g,
- 1 Dose Kidney - Bohnen 425 g, abgetropft
- 1 Dose weiße Bohnen 425 g, abgetropft
- 400 ml Geflügel - ersatzweise Gemüsebrühe
- 2 El Erdnusscreme
- 3 El Öl
- Salz, 2 Tl Chilipulver
- Etwas saure Sahne für die Garnitur

Zubereitungsart

Schritt1

Das Putenfleisch mit dem Knoblauch, Chilipulver und 2 El Öl ca. 10 min. marinieren.

Schritt2

Danach bei starker Hitze in einer Stielpfanne in 2 - 3 Durchgängen scharf anbraten, in einen ausreichend großen Schmortopf geben.

Schritt3

Die Paprikawürfel und den Frühlingslauch zufügen, 1 - 2 min. miteinander anbraten, salzen.

Schritt4

Die Pizzatomaten und die Brühe aufgießen, Deckel drauf, ca. 25 min. sanft schmoren lassen. Nach 10 min. die Erdnusscreme verrühren und die abgetropften Bohnen zufügen; weitere 15 min. köcheln lassen.

Schritt5

Mit Chili nach eigenem Geschmack nach schmecken und mit saurer Sahne beträufelt zu Tisch geben. Dazu schmeckt ein trockener Reis.

Schritt6

Rezeptart: Geflügelgerichte **Tags:** preiswert, schmeckt der ganzen familie, schnell und einfach

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/puten-chili/>