

HELLO MOLE! FEURIGES CHILI CON CARNE

mit Mole und Korianderreis

SPECIAL



Rinderhackfleisch



Knoblauchzehe



Balsamicoessig



stückige Tomaten



Jasminreis



schwarze Bohnen



Koriander



Gewürzmischung „HelloMole“



Jalapeños



rote Spitzpaprika



saure Sahne



rote Zwiebel

20 [20|25] Min.

30 [35|40] Min.

Stufe 2

Thermomix kocht

Ein mexikanisches Chili mit Schokosoße als Gewürz-Special? Na klar! Unsere speziell für dieses Gericht entwickelte Gewürzmischung enthält Kakao, der Deiner Mole Poblano ihre ganz besondere Geschmacksnote verleiht. Dank einer im Ofen gegrillten Spitzpaprika, einem **scharfen** Chilick und duftendem Korianderreis bringst Du heute authentisch mexikanisches Comfort-Food auf deinen Tisch. Dieses Rezept ist einfach dazu gemacht, Dich zu verwöhnen!

LOS GEHT'S

Wasche **Gemüse** und **Kräuter** ab und tupfe die **Kräuter** mit **Küchenpapier** trocken.
 Heize den Backofen auf **230 °C** Ober-/Unterhitze (**210 °C** Umluft) vor.
 Neben dem **Thermomix®** benötigst Du **2 kleine Schüsseln**, **1 Backblech** mit **Backpapier** und **1 großen Topf**.



1 ZU BEGINN

Koriander mit Stielen in ca. 2 cm große Stücke schneiden, in den Mixtopf geben, **3 Sek./Stufe 8** zerkleinern und in eine kleine Schüssel umfüllen. **Knoblauch** und **Zwiebel** abziehen. **Zwiebel** halbieren. Beides in den Mixtopf geben. **Jalapeños** halbieren, **Kerne** herauslösen (siehe **★ Tipp**), **Jalapeños** in ca. 2 cm große Stücke schneiden, in den Mixtopf zugeben, **5 Sek./Stufe 5** zerkleinern und in eine weitere kleine Schüssel umfüllen.



4 FÜR DAS CHILI

Schwarze Bohnen durch den Varoma-Behälter abgießen, mit kaltem Wasser spülen und zum Abtropfen auf die Seite stellen. In einem großen Topf **Öl*** auf starker Stufe erhitzen. **Hackfleisch**, **Knoblauch-Zwiebel-Chili-Mix** und **Gewürzmischung** hineingeben und ca. 1 – 2 Min. scharf anbraten.

Mit **Salz*** und **Pfeffer*** würzen.



2 REIS KOCHEN

Jasminreis in den Gareinsatz geben, mit kaltem Wasser spülen und den Gareinsatz in den Mixtopf einsetzen. **Wasser***, **Salz*** und **Öl*** über den **Reis** in den Mixtopf zugeben und **17 Min./Varoma/ Stufe 1** garen. Währenddessen mit der Zubereitung fortfahren.



5 CHILI KOCHEN

Schwarze Bohnen und **stückige Tomaten** zum **Hackfleisch** geben, umrühren und **Chili** zugedeckt für 10 – 15 Min. auf niedriger Stufe köcheln lassen, bis es sämig ist.

Anschließend **Chili** vom Herd nehmen und mit **Balsamicoessig** würzen. Gut umrühren und mit **Salz***, **Pfeffer*** und **Zucker*** abschmecken.



3 Spitzpaprikas GRILLEN

Spitzpaprikas auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben, mit etwas **Olivenöl*** beträufeln und im Ofen auf der obersten Schiene für 10 – 15 Min. backen, bis die **Spitzpaprikas** anfangen zu bräunen und weich zu werden. Dann aus dem Ofen nehmen und mit **Salz*** und **Pfeffer*** würzen.

Währenddessen mit der Zubereitung fortfahren.



6 ANRICHTEN

Gareinsatz mit dem Spatel herausnehmen. Zerkleinerten **Koriander** zum **Jasminreis** geben, mit einer Gabel unterheben und dabei ein wenig auflockern. **Korianderreis** auf Teller verteilen. **Chili** darauf anrichten, mit **Spitzpaprika** toppen und mit einem Klecks **saurer Sahne** genießen.

★ TIPP: Wenn du es richtig scharf magst, lass die Kerne im Chili drin.

2 - 4 PERSONEN ZUTATEN

	2P	3P	4P
Jasminreis	150 g	225 g	300 g
Knoblauchzehe ES	1	1	2
rote Zwiebel DE	1	1	2
schwarze Bohnen	380 g	570 g	760 g
Koriander	10 g	10 g	10 g
Jalapeños NL	1	1	2
Rinderhackfleisch	200 g	300 g	400 g
Gewürzmischung „HelloMole“	14 g	14 g	28 g
stückige Tomaten	1	1 ½ ☉	2
Balsamicoessig 1) 11)	12 ml	18ml ☉	24 ml
rote Spitzpaprika ES MA	2	3	4
saure Sahne 5)	75 g ☉	100g ☉	150 g
Wasser*		1.200 g	
Salz* für den Reis		1 ½ TL	
Öl*		je 1 EL	
Olivenöl*	1 EL	1 ½ EL	2 EL
Salz*, Pfeffer*, Zucker*		nach Geschmack	

* Gut, im Haus zu haben.
 ☉ Beachte die benötigte Menge. Die gelieferte Menge in Deiner Box weicht hiervon ab und es bleibt etwas übrig.

DURCHSCHNITTLLICHE NÄHRWERTE PRO	100 g	PORTION (ca. 950 g)
Brennwert	402 kJ/96 kcal	3.747 kJ/896 kcal
Fett	3 g	32 g
– davon ges. Fettsäuren	1 g	13 g
Kohlenhydrate	11 g	98 g
– davon Zucker	2 g	20 g
Eiweiß	5 g	44 g
Ballaststoffe	3 g	24 g
Salz	1 g	2 g

ALLERGENE

- 1) Glutenhaltiges Getreide 5) Milch
- 11) Schwefeldioxid und Sulfite

(Bitte beachte weitere Informationen zu Allergenen und möglichen Spuren von Allergenen auf der Zutatenverpackung!)

URSPRUNGSLÄNDER

ES: Spanien **DE:** Deutschland **NL:** Niederlande **MA:** Marokko

Diese Rezeptkarte ist recycelbar und FSC®-zertifiziert (FSC®-C129012).



Wir lieben Feedback! Ruf uns an oder schreib uns:

DE +49 (0) 30 224 03 04 59 | kundenservice@hellofresh.de
AT +43 (0) 720 816 005 | kundenservice@hellofresh.at