

Wissenswertes rund ums Chiliöl

Diese Ölkombi setzt sich aus nativem Olivenöl extra und natürlichem Chili- und Paprikaaroma zusammen. Eine herzhafte Würze für alle Speisen, die scharf und kräftig im Geschmack sein sollen.

Geeignet für: Zur Verfeinerung würziger Salate und Dressings sowie für Nudelgerichte, Aufläufe, Gratins und zum Würzen von Fleisch, Fisch und Geflügel.

Weitere Infos rund um unsere Öle sowie mehr Rezepte finden Sie unter www.braendle.de



P. Brändle GmbH · Ölmühle
Robert-Bosch-Str. 10 · 72186 Empfingen
Telefon 07485/9779-0 · www.braendle.de



Rezept mit vita-Chiliöl
Chili sin Carne

Rezept mit vita-Chiliöl

Chili sin Carne



Zutaten

Rezept für 4 Personen:

- 2 Zwiebeln
- 1 Knoblauchzehe
- 4 EL vita-Chiliöl (von Brändle)
- 1 kleine grüne Paprikaschote
- 1 kleine rote Paprikaschote
- 1 rote Chilischote
- 2 EL Tomatenmark
- 1 Dose geschälte Tomaten (240 g Abtropfgewicht)
- 1 Dose Kidney Bohnen (250 g Abtropfgewicht)
- 1 Dose weiße Bohnen (200 g Abtropfgewicht)
- 1 Dose Mais (285 g Abtropfgewicht)
- 200 g Tofu
- Salz
- Chilipulver
- frischer Koriander

Zubereitung

1. Zwiebeln und Knoblauchzehe abziehen, fein würfeln, in heißem Chiliöl in einem großen Topf scharf anbraten.
2. Paprika- und Chilischoten waschen, putzen. Paprikaschoten in kleine Würfel schneiden, zugeben. Die Chilischote längs halbieren, die Kerne entfernen und das Fruchtfleisch sehr fein würfeln, mit Tomatenmark, den Tomaten, den abgetropften Bohnen und dem Mais an die Zwiebeln geben.
3. Alles 15-20 Minuten kochen lassen. Zum Schluss den gewürfelten Tofu zugeben und kurz miterhitzen. Mit Salz und Chilipulver pikant nachwürzen und mit frisch gezupften Korianderblättchen anrichten.

