

*Chili con carne auf die schnelle Art  
Das heizt ein bis tief ins Herz!*

**1 Zwiebel, 2 Knoblauchzehen** und **2 Peperoncini** zusammen fein schneiden.

In einem Bräter **Olivenöl** erhitzen und alles darin mit **Kreuzkümmel** und **Koriander** anbraten. **250 g Hackfleisch vom Rind** zugeben und krümelig braten. **2 EL Tomatenpüree, 1 mittlere Dose Pelati** und **1 mittlere Dose Kidney-Bohnen**, gespült, beifügen. Mit **Pfeffer aus der Mühle** und **Chili** bestreuen und etwas einköcheln.

Zum Schluss **2 EL Crème fraîche** einrühren, die Blättchen von **½ Bund Petersilie** darüber streuen und servieren.

