

## Für Fleischfans: Chili con Bagel

2 Bagels, z.B. mit Sesam oder natur

2 EL Olivenöl

1 Zwiebel gehackt

1 zerdrückte Knoblauchzehe

450 g Hackfleisch

2 EL Tomatenmark

200g rote Kidneybohnen (Dose)

gut 200 ml Brühe

1 EL Mehl

1-2 EL Chilipulver

etwas Oregano getrocknet

Salz, frisch gemahlener Pfeffer

Sauerrahm

frischer Schnittlauch

### Zubereitung:

Für das Chili: Zwiebel in Öl anbraten, Knoblauch dazugeben und 5 Minuten dünsten. Hackfleisch unterrühren, 10 Minuten kochen lassen, Tomatenmark, Kidneybohnen und Brühe begeben. Parallel in einer kleinen Schüssel eine glatte Paste aus Mehl, Chilipulver, Oregano und etwas Wasser anrühren und zum Fleisch zufügen; salzen und pfeffern, abschmecken und ca. 1 Stunde weiter leicht köcheln lassen.

Bagel in zwei Hälften schneiden. Chili auf jede Hälfte geben und mit Sauerrahm und gehacktem Schnittlauch krönen.

**Guten Appetit!**

