

Geflügelchili mit Nachos

Zutaten für 4 Personen

- 300 g Hähnchenbrust
- 2 Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Paprika
- 1 Dose Kidneybohnen
- 2 TL Öl zum Braten
- 150 g saure Sahne 10% Fett
- 2 TL Oregano
- 400 g stückige Tomaten (Konserve)
- 120 g Nachos
- 1 TL Mexican Allrounder Gewürz
- 2 EL fettarme Milch
- 3 EL Erbsen (TK)
- Pfeffer, Salz, Chilipulver, Paprikapulver, Kreuzkümmel



Zubereitung

Die Zwiebeln und den Knoblauch schälen. Die Zwiebel fein hacken. Die Paprika entkernen und in Streifen oder Stücke schneiden. Die Hähnchenbrust in kleine Stücke schneiden, mit Salz, Paprika- und Chilipulver würzen. Das Öl in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch von allen Seiten scharf anbraten. Die Hitze reduzieren, Zwiebel und eine gepresste Knoblauchzehe zugeben und 5 Minuten anbraten. Die Tomaten, die Erbsen und die Bohnen, ohne die Flüssigkeit, unterrühren und 5 Minuten auf kleiner Flamme köcheln. Die Paprika und den das Oregano zugeben. Mit Salz, Pfeffer, Mexican Allrounder, Kreuzkümmel und Paprikapulver abschmecken.

Die Saure Sahne in eine Schüssel geben, 2 EL Milch zugeben und die zweite Knoblauchzehe in die Sahne pressen. Etwas salzen und gut durchrühren.

Die Nachos auf die Teller geben, das Chili und einen EL der Sauercreme dazugeben.

Guten Appetit