



# Vegetarisches Kürbis-Chili

## Zutaten für vier Personen

40 dag Kürbis

1 Zwiebel

4 EL Olivenöl

1 Glas Kidney-Bohnen

½ l Gemüsebrühe

2 Chilischoten getrocknet

2 zerdrückte Knoblauchzehen

etwas Mehl

Salz, Pfeffer, 1 EL Oregano, 2 EL Paprika edelsüß

## Zubereitung

Die Zwiebel in Ringe schneiden und mit Öl braun anbraten. Nach und nach alle Zutaten, außer den Kürbis und das Mehl, begeben und mit den Gewürzen 15 Minuten köcheln lassen.

Den Kürbis in ca. 2 cm große Würfel schneiden und dazugeben. Das Chili nochmals 5 min köcheln lassen. Anschließend das Mehl mit etwas Wasser glattrühren und in die Masse geben. Alles nochmals kurz aufkochen lassen.