



Aus aller Welt



Weißes Chili



Zutaten (für 4 Personen)

- 500 g Hühnerbrustfilet, gewürfelt
- 1 Zwiebel, gewürfelt
- 2 Frühlingszwiebeln, gehackt
- 400 ml Hühnerbrühe
- 100 ml Grüne Salsa-Soße oder 60 ml Sambal Oelek
- 800 g weiße Bohnen
- 500 g rote Kidney-Bohnen
- 50 g geriebener Käse
- Olivenöl
- Salz, Pfeffer, Oregano, Koriander und Kreuzkümmelpulver

Zubereitung

Das Olivenöl erhitzen und die gewürfelte Zwiebel sowie das gewürfelte Hühnerbrustfilet anschließend knapp fünf Minuten darin andünsten. Die Brühe und Salsa (alternativ: Sambal Oelek) dazugeben und mit den Gewürzen abschmecken. Neben Salz, Pfeffer und Kreuzkümmelpulver können auch Oregano und Koriander verwendet werden. Nun 15 Minuten köcheln lassen.

Die abgetropften weißen Bohnen und roten Kidney-Bohnen dazugeben und weitere 10 Minuten köcheln lassen bis das Hühnerfleisch gar ist.

Mit den gehackten Frühlingszwiebeln und dem geriebenem Käse dekorieren. Dazu servieren Sie Reis oder Brot.

