

# Chili sin Carne

## Zutaten:

400 ml Milch  
50 g Butter  
Salz, Pfeffer  
250 g Polenta  
75 g Parmesan  
Muskatnuss  
2 Zwiebeln  
2 Knoblauchzehen  
300 g Paprika, grün  
500 g Champignons  
3 EL Olivenöl  
Chilipulver  
Kreuzkümmel  
400 g Tomaten  
1 Dose Maiskörner  
3 Stiele Petersilie



## Zubereitung

Wasser, Milch, 50 g Butter und 1 TL Salz aufkochen. Polenta unter Rühren einrieseln lassen und unter Rühren bei schwacher Hitze ca. 5 Min. köcheln. Parmesan fein reiben und unterrühren. Mit Muskat abschmecken. Masse in eine gefettete Form streichen. Auskühlen lassen. Zwiebeln und Knoblauch schälen. Zwiebeln und Knoblauch fein hacken. Paprika klein schneiden. Pilze halbieren. Zwiebeln und Knoblauch in Öl ca. 3 Min. andünsten. Pilze und Paprika ca. 7 Minuten mitbraten. Mit Salz, Pfeffer, Chili und Kreuzkümmel würzen. Tomaten würfelig schneiden und zugeben, aufkochen und ca. 3 Minuten köcheln. Mais ins Chili rühren und erhitzen. Polenta Stücke schneiden. 4 EL Butter in einer Pfanne erhitzen. Polenta portionsweise darin ca. 4 Minuten braten, dabei einmal wenden. Im Ofen warm halten, bis alle gebacken sind. Zum Chili reichen.

Eintöpfe