



# Überbackene Laugenbrötchen mit Chili con Carne



## Zutaten

### Menge

200 g	Crème fraîche
4	halbierte Laugenbrötchen
	schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
	Salz
	Kreuzkümmel
	Chili
1 kleiner Bund	Koriander
4 bis 8 Scheiben	Cheddar
400 g	stückige Tomaten aus der Dose
500 g	Rinderhack
1 TL	Zucker
2 EL	Olivenöl
2	Knoblauchzehen
	Zimt
1 kleine Dose	Mais
400 g	Kidneybohnen aus der Dose

## Rezeptinfo

### Zutaten für 4 Portionen

Zubereitungszeit: 20 Min.

pro Portion: 3308 kJ, 789 kcal, 75,1 g Kohlenhydrate, 45,5 g Eiweiß, 37 g Fett, 105 mg Cholesterin, 6,7 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: Kosten: € €

**schnell** **spicy**

## Zubereitung

Ob auf einer Party, beim Umzug oder zu Silvester: Chili con Carne geht immer! Wir haben den Klassiker aus Nordamerika ein bisschen gepimpt und Laugenbrötchen mit Chili con Carne und Cheddar-Käse überbacken. Dafür haben wir zuerst ein klassisches Chili con Carne mit Kidneybohnen, Mais und natürlich Chili gekocht. Die überbackenen Laugenbrötchen pimpen wir zusätzlich noch mit einem selbstgemachten Knoblauch-Dip und frischem Koriander. Die fertigen Chili con Carne-Laugenbrötchen sind echt super lecker und mega schnell gemacht. Probier's aus!

### Step 1:

Für das Chili con Carne gibst du zuerst das Öl in eine Pfanne und brätst das Hack für einige Minuten an. Dann eine Knoblauchzehe schälen, pressen und dazugeben. Dann kannst du das Ganze mit den stückigen Tomaten und den abgetropften Kidneybohnen ablöschen. Den Mais ebenfalls dazu geben. Alles mit Chili, Salz, Pfeffer, Zucker, Kreuzkümmel und Zimt würzen und kurz einköcheln lassen. Den Grill des Backofens vorheizen.

### Step 2:

Die eingekochte Soße auf die Laugenbrötchen geben und diese auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen. Den Cheddar oben drauf legen und alles kurz übergrillen. In der Zwischenzeit kannst du die Crème fraîche mit Salz, Pfeffer und einer weiteren gepressten Knoblauchzehe verrühren. Den Koriander zupfen.

### Step 3:

Die fertigen Chili con Carne-Laugenbrötchen kannst du jetzt mit einem Klecks Soße toppen und mit etwas Koriander bestreuen. Die Laugenbrötchen warm servieren.