



MEXIKANISCHES CHILI CON CARNE IM DREIECK

mit Bio Dinkel Blätterteig von Moin





MEXIKANISCHES CHILI CON CARNE IM DREIECK

ZUTATEN

für 6 große oder
24 kleine Dreiecke

1 Pck. Bio Dinkel Blätterteig, 150 g Rinderhack, 1 kleine Zwiebel oder Schalotte, 2 Knoblauchzehen, 100 g Kidneybohnen in Tomatensauce, 100 g grüne Paprika, 3 EL Tomatenmark, 4-6 cl Rotwein, 2 kleine Stückchen Zartbitterschokolade, Chilischote (nach Geschmack), 1 TL Kreuzkümmel, Salz, Petersilie, 100 g geriebener mittelalter Gouda, Olivenöl zum Anbraten, 1 Becher Crème Fraîche

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 175° C Grad vorheizen. Teigscheiben trennen, ca. 5 Min. antauen.
2. Zwiebel, Knoblauch und Chili fein hacken. In einer Pfanne mit Olivenöl leicht anbraten, anschließend das Hack und den Kreuzkümmel mitbraten. Tomatenmark, Bohnen und die kleingeschnittene Paprika dazugeben und zusammen mit dem Rotwein weiter köcheln lassen. Am Ende die Schokolade unter Rühren dazu geben sowie die gehackte Petersilie. Mit Salz abschmecken und leicht abkühlen lassen.
3. Füllung auf die 6 Teigscheiben verteilen, zu einem Dreieck zusammen klappen und mit Hilfe einer Gabel an den Seiten zudrücken. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen, mit dem geriebenen Gouda bestreuen und auf mittlerer Schiene ca. 25 Minuten goldbraun backen. Wenn es kleinere Happen werden sollen, jede Teigplatte vierteln und genauso vorgehen wie mit den großen Ecken.
4. Zum Servieren ein wenig Crème Fraîche und/oder Guacamole dazugeben.



Zubereitung:
ca. 1 Std.



Backzeit:
ca. 30 Min.



175°C

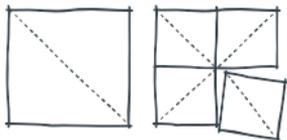


155°C



Die Dreiecke haben wir mit **Bio Dinkel Blätterteig** gebacken – sie gelingen aber auch mit jedem anderen Blätterteig von MOIN.

Schneideskizzen



6 große

24 kleine

WWW.MOIN.EU