



Gesamtzeit: 1 h

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 4 Personen

Chili con Carne Kumpir

Chili con Carne Kumpir

400 g Jürgen Langbein Chili con Carne

4 große Kartoffeln

Prise(n) Salz, Pfeffer

Nach Belieben Creme Fraiche

Etwas frischer Schnittlauch

Chili con Carne Kumpir

1.

Kartoffeln gründlich waschen und in Alufolie wickeln. Im vorgeheizten Ofen bei 200°C etwa 45-60 min backen, bis sie weich sind.

Nebenbei kann das Chili con Carne in einem Topf erhitzt und die Creme Fraiche nach Belieben mit Salz und Pfeffer abgeschmeckt werden.

Kartoffeln aus dem Ofen nehmen und jeweils kreuzweise aufschneiden. Chili con Carne darüber geben und mit der Creme Fraiche sowie gehacktem Schnittlauch toppen.