

# Halloween-Topf chili con Kürbis

## Zutaten:

- 1 Halloween-Kürbis
- 2 Knoblauchzehen
- 2 Peperoni, grün und rot
- 2 Stangensellerie
- 400 g Rindshackfleisch
- 2 Dosen Pelatti
- 2 EL Öl (Kürbiskernöl)
- 250 ml Gemüsebouillon
- 1 EL Chilipulver, Salz, Zucker

## Zubereitung:

- Deckel von Kürbis abschneiden und Kürbis aushöhlen (400-500g Kürbisfleisch wird benötigt)
- Kürbisfleisch würfeln, Knoblauch pressen, Peperoni und Stangensellerie in Streifen schneiden
- Hackfleisch in Öl anbraten, Gemüse zugeben und andünsten. Pelatti und Bouillon dazugeben, alles 15-20 Minuten garen.
- Mit Chili, Salz und Zucker pikant abschmecken
- Mit Tortilla-Chips servieren

## Tipp:

Das Chili con Kürbis im gruselig bemalten Kürbis servieren.

[www.auhofwagen.ch](http://www.auhofwagen.ch)

