

CHILI SIN CARNE THE GREEN MOUNTAIN MIT BAKED POTATOE UND SOJAGHURT-DIP

MEDITERRAN | FLEISCHIMITATE | VEGAN

10 Portionen

Hotel, Restaurant, Catering

ZUTATEN

- Baked Potatoes (in Folie, ca. 220 g pro Stück), 10 Stück
- Chili sin Carne THE GREEN MOUNTAIN, 2 kg
- Tortilla Chips, 200 g
- Cashew Kerne, 100 g
- Veganes Sojaghurt, 300 g
- Zitronensaft, 20 g
- Speisesalz, 5 g
- Pfeffer schwarz frisch ab Mühle, 1 g
- Schnittlauch geschnitten, 20 g
- Koriander Bund, 15 g

ZUBEREITUNG

1. Cashew-Nüsse über Nacht in Wasser gut bedeckt einweichen.
2. Chili sin Carne nach Rezept kochen.
3. Für dem Dip das Wasser von den Nüssen abschütten und die Nüsse glatt pürieren. Soja-Joghurt, Salz und Zitronensaft unterrühren. Den Schnittlauch am Schluss dazu geben und verrühren.
4. Baked Potatoes im vorgeheizten CombiSteamer bei 180 °C ca. 40 Minuten garen.
5. Baked Potatoes aus dem Ofen nehmen, alles gefällig anrichten und mit Chips und Koriander garnieren.

TIPP! Für eine einfachere Zubereitung kann auf fertiges Cashewmus aus dem Handel zurückgegriffen werden.