



## Chicken Chili

### Zutaten

- 400 g Hähnchenbrustfilets
- 265 g Kichererbsen
- 400 g weiße Bohnen
- 2 EL Öl
- 450 ml Wasser
- 2 Beutel Maggi Fix für Chili con Carne
- etwas Kreuzkümmel

### Zubereitung

1. Hähnchenbrustfilets waschen, trocken tupfen und in kleine Würfel schneiden. Kichererbsen und Bohnen abtropfen lassen.
2. In einer Pfanne Öl heiß werden lassen und das Hähnchenfleisch darin anbraten. Wasser zugießen. MAGGI fix & frisch Chili con Carne einrühren und zum Kochen bringen.
3. Kichererbsen und Bohnen zugeben. Mit Kreuzkümmel abschmecken und alles bei geringer Wärmezufuhr unter gelegentlichem Umrühren ca. 5 Min. kochen. Dazu schmeckt Fladenbrot.

#### Nährwert-Anzeige

Energie	347 Kilokalorien
Protein	35 g
Kohlenhydrate	28 g
Fette	10 g

🕒 15 Minuten

⊕ 4 Portionen