**Zwei-Bohnen-Chili**

**Zutaten:**

* 200 g rote Bohnen (aus der Dose oder gekocht)
* 200 g weiße Bohnen (aus der Dose oder gekocht)
* 1 mittelgroße Zwiebel, gewürfelt
* 2 Knoblauchzehen, gehackt
* 1 rote Paprika, gewürfelt
* 1 Zucchini, gewürfelt
* 1 Dose gehackte Tomaten (400 g)
* 1 Esslöffel Tomatenmark
* 1 Esslöffel Chilipulver (nach Geschmack anpassen)
* 1 Teelöffel Kreuzkümmel
* 1 Teelöffel Paprika
* 1 Esslöffel Olivenöl
* Salz und Pfeffer nach Geschmack
* Frischer Koriander zum Garnieren (optional)

**Zubereitung:**

1. **Zwiebel und Knoblauch anbraten**: Erhitze das Olivenöl in einem großen Topf oder einer Pfanne bei mittlerer Hitze. Füge die gewürfelte Zwiebel hinzu und brate sie 3-4 Minuten lang an, bis sie glasig wird. Gib den gehackten Knoblauch dazu und koche ihn 1 Minute lang mit.
2. **Gemüse hinzufügen**: Füge die gewürfelte Paprika und Zucchini hinzu. Brate sie 5-7 Minuten lang, bis das Gemüse weich ist.
3. **Tomaten und Gewürze hinzufügen**: Gib die gehackten Tomaten, das Tomatenmark, das Chilipulver, den Kreuzkümmel und die Paprika dazu. Rühre gut um. Lasse alles 10 Minuten lang bei niedriger Hitze köcheln, damit sich die Aromen verbinden.
4. **Bohnen hinzufügen**: Füge die abgetropften und abgespülten roten und weißen Bohnen hinzu. Rühre gut um. Falls die Mischung zu dick ist, kannst du etwas Wasser hinzufügen, um die gewünschte Konsistenz zu erreichen. Lasse das Chili 15-20 Minuten lang bei niedriger Hitze köcheln.
5. **Abschmecken**: Mit Salz und Pfeffer nach Geschmack würzen. Wenn du es schärfer magst, kannst du noch etwas Chiliflocken oder scharfe Soße hinzufügen.
6. **Servieren**: Serviere das Chili heiß, nach Belieben mit frischem Koriander garniert. Du kannst es mit Reis, Tortillas oder auch etwas geriebenem Käse oder veganer saurer Sahne servieren, um eine vollständige Mahlzeit zu erhalten.