

## Spicy Hackfleisch mit Chorizo und Cannellini-Bohnen

### Zutaten: (für 4 Personen)

- 100 g Cannellini-Bohnen (oder Cannellini-Bohnen aus der Büchse)
- 200 g Chorizo, in feine Rädchen geschnitten
- 600 g Gehacktes vom Rind
- 3 Knoblauchzehen, gequetscht
- wenig Olivenöl zum Anbraten
- ½ TL Chili
- 400 g Pelati, püriert oder fein zerdrückt
- 3 dl Bouillon
- einige Zweige frischer Rosmarin
- Salz und schwarzer Pfeffer aus der Mühle, zum Abschmecken
  
- 150 g Griess
- 1 l Milchwasser (halb Milch, halb Wasser)
- knapp 1 TL Salz
- eine rechten «Gutsch» Rahm
- 100 g Parmesan, frisch gerieben
- zusätzlicher Parmesan zum separat Servieren

### Zubereitung:

Die Chorizo-Rädchen mit ganz wenig Olivenöl in einer Bratpfanne goldbraun anbraten und dann aus der Pfanne heben. Zum Abfetten auf Haushaltspapier legen.

Das Hackfleisch zusammen mit den Knoblauchzehen portionenweise in wenig Olivenöl gut anbraten und dann leicht salzen.

Hackfleisch und Chorizo zusammen in eine Pfanne geben. Pelati, Bouillon, Chili und Rosmarin dazugeben. Alles zusammen aufkochen und dann auf kleinem Feuer etwa eine halbe Stunde köcheln lassen bis die Sauce etwas eindickt. Vor dem Servieren mit Salz und Pfeffer vorsichtig abschmecken.



In der Zwischenzeit das Milchwasser salzen und aufkochen. Den Griess in einem feinen Strahl ins Milchwasser einrühren und etwa 10 Minuten auf kleinem Feuer köcheln lassen. Ganz zuletzt den frisch geriebenen Parmesan und den Rahm unterrühren. Den Griess auf die Teller verteilen und das Hackfleisch auf den Griessbrei geben. Mit einem Rosmarin-Zweiglein dekorieren und frisch geriebenen Parmesan darüber streuen.