



Tortilla-Chips-Auflauf

Snacks & Partyhits

ZUTATEN

500 g Hackfleisch
200 g Heinrichsthaler
Gouda Reibekäse 1 Tüte
Tortilla Chips
4 EL Schmand
1 Zwiebel
1 Dose Kidneybohnen
1 Dose Mais
1 Flasche Salsa- bzw.
Chili-Sauce
etwas Öl
Jalapeños

Zum Würzen:

Pfeffer, Salz, Paprika
edelsüß und Chili

ZUBEREITUNGS- ZEIT

ca. 50 min

SCHWIERIGKEITS- GRAD

Einfach

ZUBEREITUNG

Die Tortilla in einer mit Backpapier ausgelegte Auflaufform oder auf einem extra tiefen Backblech verteilen.

Anschließend die Zwiebeln fein hacken und in einer Pfanne mit etwas Öl dünsten. Hackfleisch dazugeben und anbraten. Mit Salz, Pfeffer und Paprika edelsüß würzen. Nach Belieben kann auch noch Chili dazu gegeben werden.

Den Mais, die Bohnen und die Salsa- bzw. Chili-Sauce dazugeben, alles kurz aufkochen und fünf Minuten köcheln lassen.

Die Hackfleischmasse nun auf den Tortilla-Chips geben, Schmand kleksartig verteilen und mit Heinrichsthaler Gouda Reibekäse bedecken.

Den Auflauf dann bei ca. 180 Grad für 20 min backen lassen.

*guten
appetit!*