



## 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 klecksartig verteilen und mit Heinrichsthaler Gouda Reibekäse bedecken.

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

*guten  
appetit!*