


SPINATAUFLAUF MIT TORTILLAS UND PUTENSTREIFEN



 Schwierigkeitsgrad: **Leicht**

 **30 Minuten** Zubereitungsdauer

ZUTATEN:

Insgesamt benötigst du 250g **Kelly's Mexicanos** und 1 Glas **Kelly's Salsa Dip**

- 250g Putenbrust
- 250g frischer Babyspinat
- 150g geriebener Emmentaler
- 150g Fetakäse
- 50g getrocknete Tomaten in Öl (abgetropft)
- 2 rote Zwiebeln
- 1 EL Olivenöl
- Salz, Pfeffer

ZUBEREITUNG:

Den Spinat waschen und abtropfen lassen.

Getrocknete Tomaten in Würfel schneiden.

Putenbrust waschen, trockentupfen und in schmale Streifen schneiden.

Den Backofen auf 160 °C Umluft vorheizen.

Fetakäse würfeln. Zwiebeln schälen und in feine Ringe schneiden.

In einer Pfanne das Olivenöl erhitzen. Darin die Putenstreifen von allen Seiten ca. 4 Minuten anbraten. Den Spinat dazugeben und unter Rühren ca. 3 Minuten dünsten. Tomaten und Kelly's Salsa Dip dazugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Alles in eine Auflaufform geben und die Tortillas untermischen. Zwiebelringe darauf verteilen. Den Käse darüberstreuen und im Backofen 6–8 Minuten überbacken.

Tipp:

Wer mag, mischt noch ein paar Oliven unter den Auflauf.