


TORTILLA-CHIPS-AUFLAUF



 Schwierigkeitsgrad: **Leicht**

 **30-60 Minuten** Zubereitungsdauer

ZUTATEN:

Insgesamt benötigst du 125g **Kelly's Mexicanos**

- 1 Zwiebel
- etwas Pflanzenöl
- 500g Faschiertes
- 1 Flasche Chilisauce
- 1 Dose Mais (abgetropft)
- 1 Dose Kidneybohnen (abgetropft)
- 1 Pkg. Käse (gerieben)

ZUBEREITUNG:

Für den Tortilla-Chips-Auflauf zunächst ein Backblech mit Backpapier belegen. Das Backrohr auf 180 °C vorheizen.

Zwiebel schälen und fein hacken. In etwas Öl glasig anbraten. Das Faschierte hinzufügen und mitbraten. Chilisauce, Mais und Bohnen unterrühren. Kurz köcheln lassen.

Die Chips auf dem Backblech verteilen. Das Faschierte darüber verteilen und mit Käse bestreuen. Den Tortilla-Chips-Auflauf für ungefähr 20 Minuten ins Backrohr schieben.

Tipp:

Servieren Sie den Tortilla-Chips-Auflauf mit einem Sauerrahmdip.