

## TORTILLAS „CHILI CHEESE“ MIT HACKFLEISCH, EINGELEGTEN JALAPEÑOS UND KÄSE ÜBERBACKEN



 Schwierigkeitsgrad: **Leicht**

 **20 Minuten** Zubereitungsdauer

### ZUTATEN:

Insgesamt benötigst du 250g **Kelly's Mexicanos**

- 1 Glas Dip Hot Cheese
- 500g Rinderhackfleisch
- 250g geriebener Edamer
- 100g eingelegte Jalapeños in Scheiben
- 1-3 frische Chili
- nach Belieben einige Tropfen flüssige Chiliwürze
- 1 EL Olivenöl
- Salz, Pfeffer

### ZUBEREITUNG:

In einer Pfanne das Olivenöl erhitzen, darin das Hackfleisch 10 Minuten anbraten, bis es krümelig ist.

Jalapeño Scheiben und ½ Glas Dip Hot Cheese unterrühren, alles salzen und pfeffern. Wer es schärfer mag, würzt das Hackfleisch zusätzlich mit frischen, gehackten Chilischoten. „Ganz Scharfe“ können das Gericht auch noch mit flüssiger Chiliwürze abrunden.

Den Backofen auf 160 °C Umluft vorheizen.

Die Tortillas in eine Auflaufform geben. Die Hackfleischmischung darauf verteilen, mit Käse bestreuen und 6–8 Minuten überbacken.

Auf vier Tellern anrichten, mit dem restlichen Dip Hot Cheese garnieren und servieren.