

TORTILLAS DEL CHEFE



Schwierigkeitsgrad: **Leicht**



20 Minuten Zubereitungszeit

ZUTATEN:

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

- 2 Gläser Dip Hot Salsa
- 600g Rinderhackfleisch
- 400g Mais (Abtropfgewicht)
- 400g Kidneybohnen (Abtropfgewicht)
- 250g geriebener Emmentaler
- 2 Tomaten
- 2 Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 4 Frühlingszwiebeln
- 2 EL Olivenöl
- Salz, Pfeffer

ZUBEREITUNG:

Die Zwiebeln schälen und in Würfel schneiden, den Knoblauch schälen und fein hacken. Die Tomaten klein schneiden.

Mais und Kidneybohnen in einem Sieb unter kaltem Wasser abspülen und abtropfen lassen.

In einer Pfanne das Olivenöl erhitzen. Zwiebel, Knoblauch und Hackfleisch darin 10 Minuten anbraten, dabei immer wieder rühren, bis das Hackfleisch krümelig ist.

Mit Dip Hot Salsa, Salz und Pfeffer würzen. Tomaten, Mais und Bohnen zugeben und 5 Minuten bei geringer Hitze garen.

Den Backofen inzwischen auf 160 °C Umluft vorheizen.

Die Frühlingszwiebeln waschen, putzen und in feine Ringe schneiden.

Die Tortillas auf vier hitzebeständige Teller geben und die Hackfleischmischung darauf verteilen. Mit Käse bestreuen und im Backofen 6–8 Minuten überbacken.

Frühlingszwiebeln darüber streuen und servieren.