

TORTILLAS MIT CHORIZO, JALAPEÑOS, TOMATEN, ROTEN ZWIEBELN UND MIT KÄSE ÜBERBACKEN



 Schwierigkeitsgrad: **Leicht**

 **20 Minuten** Zubereitungsdauer

ZUTATEN:

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

- 1 Glas Dip Hot Cheese
- 250g geriebener Emmentaler
- 120g Chorizo
- 2 Tomaten
- 2 rote Zwiebeln
- 4 Jalapeños

ZUBEREITUNG:

Die Tomaten waschen und in grobe Würfel schneiden.

Die Zwiebeln schälen und in Ringe schneiden.

Die Jalapeños waschen, entkernen und in Ringe schneiden.

Den Backofen auf 160 °C Umluft vorheizen.

Chorizo in dünne Scheiben schneiden und ohne Fett in einer beschichteten Pfanne ca. 2 Minuten pro Seite braten.

Die Tortillas in eine Auflaufform geben. Tomaten, Zwiebeln, Chorizo, Jalapeños und Hot Cheese Dip darauf verteilen, mit Käse bestreuen und 8–10 Minuten überbacken.

Auf vier Tellern anrichten und servieren.

Tipp:

Statt Emmentaler passt auch Manchego-Käse sehr gut.