

## Tortillas mit roten Zwiebeln, Tomaten und mit Mozzarella überbacken



 Schwierigkeitsgrad: **Leicht**

 **30 Minuten** Zubereitungsdauer

### ZUTATEN:

Insgesamt benötigst du 250g **Kelly's Mexicanos** und 224g **Kelly's Salsa Dip**

- 250 g Mozzarella
- 3 rote Zwiebeln
- 6 Tomaten
- 10 Basilikumblätter
- Crema di Balsamico
- 1 EL Olivenöl
- Salz, Pfeffer

### ZUBEREITUNG:

Die Zwiebeln schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden. Die Tomaten waschen und grob würfeln.

Den Backofen auf 160 °C Umluft vorheizen.

In einer Pfanne das Öl erhitzen, darin Zwiebeln und Tomaten etwa 2 Minuten anbraten. Den Kelly's Salsa Dip hinzugeben und 2 Minuten schmoren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Mozzarella halbieren und in dünne Scheiben schneiden.

Die Tortillas, Gemüse und Mozzarella in eine Auflaufform schichten und 8–10 Minuten im Ofen überbacken.

Auf vier Tellern anrichten, mit Basilikumblättern und Crema di Balsamico garnieren und servieren