

ÜBERBACKENE TORTILLA-CHIPS MIT FASCHIERTEM



Schwierigkeitsgrad: **Leicht**



15-30 Minuten Zubereitungsdauer

ZUTATEN:

Insgesamt benötigst du 125g **Kelly's Mexicanos** und ein Glas **Kelly's Salsa Dip**

- 1 Zwiebel
- etwas Pflanzenöl
- 150g Faschiertes
- 1 Prise Paprikapulver
- Salz
- Pfeffer (aus der Mühle)
- 2 EL Tomatenmark
- 1 Schuss Wasser (bei Bedarf)
- 100g Bohnen (abgetropft)
- 100g Mais (abgetropft)
- 75g Käse (gerieben, z.B. Cheddar oder Bergkäse)

ZUBEREITUNG:

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

Die Zwiebel schälen und fein hacken. Etwas Öl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebeln darin glasig anschwitzen. Das Faschierte hinzufügen. Mit Paprikapulver, Salz und Pfeffer würzen. Das Tomatenmark unterrühren. Bei Bedarf ein wenig Wasser dazugeben. Dann Bohnen und Mais dazugeben.

Die Tortilla-Chips auf dem Backblech verteilen, das Faschierte darüber geben. Dann die Salsa darüber leeren und alles mit dem Käse bestreuen. Für ungefähr 5 Minuten überbacken, bis der Käse geschmolzen ist.

Überbackene Tortilla-Chips mit Faschiertem servieren.

Tipp

Überbackene Tortilla-Chips mit Faschiertem können auch mit frischem Salat oder einem Sauerrahmdip serviert werden.