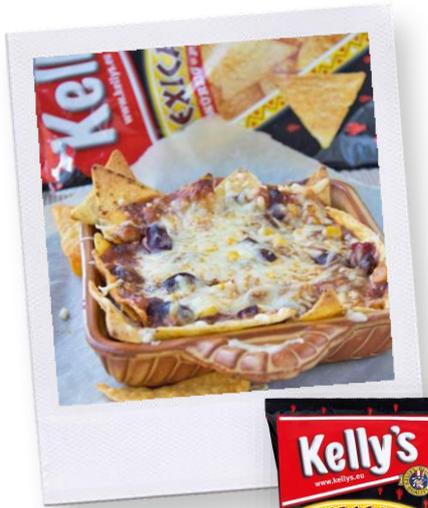


ÜBERBACKENE TORTILLA CHIPS (VARIANTE 2)



Schwierigkeitsgrad: **Einfach**



20 Minuten Zubereitungsdauer

ZUTATEN:

Insgesamt benötigst du 125g **Kelly's Mexicanos**

- 150g Faschiertes Hackfleisch
- 224g Kelly's Dip Mild Salsa
- 75g Käse (gerieben, z.B. Gouda)
- 100g Bohnen
- 100g Mais
- 2 EL Tomatenmark
- 1 Schuss Wasser
- 1 Schuss Öl
- 1 Prise Paprikapulver
- 1 Prise Kreuzkümmel
- 1 Prise Salz und Pfeffer

ZUBEREITUNG:

Die Zwiebel klein hacken und im Öl anbraten. Das Hackfleisch dazugeben, krümelig anbraten und mit den Gewürzen abschmecken.

Sobald das Fleisch gut angebraten ist, das Tomatenmark, die Bohnen und den Mais unterrühren und etwas Wasser hinzufügen, damit sich das Tomatenmark auflöst, aber auch nicht zu viel Wasser – es soll keine Sauce werden.

Die Kelly's Mexicanos Tortilla Chips auf ofenfesten Tellern bzw. auf einem Backblech mit Backpapier verstreuen. Das Hackfleisch und die Kelly's Salsa Sauce auf die Chips verteilen und mit Käse bestreuen.

Das Ganze dann nur noch 4-5 Minuten überbacken.