



Tortilla- lasagne

Backofen: 200° C Ober- / Unterhitze
Backzeit: ca. 20 min
Zubehör: Stoneware rund

Zutaten:

3 Weizentortillaes
3 EL Schmand

1 roter Paprika
1 Zwiebel
1 Dose Kidneybohnen
1 Dose Mais
500g Rinderhack
2 Dosen stückige Tomaten
4 EL Tomatenmark
1 EL Zucker
1 TL Salz
1/4 TL Pfeffer
2 TL gemahlener Kümmel
1 TL Chili con Carne Gewürz

100 g Gouda

Zubereitung:

Tortillas mit je 1 EL Schmand bestreichen.

Paprika waschen und fein würfeln.

Zwiebel schälen und ebenfalls fein würfeln.

Kidneybohnen abgießen, waschen und abtropfen lassen.

Mais abtropfen lassen.

Backofen vorheizen.

Öl in einer großen Pfanne erhitzen und Hack darin anbraten.

Paprika, Zwiebel, Kidneybohnen und Mais zufügen und ca. 5 min mitbraten.

Stückige Tomaten, Tomatenmark, Zucker sowie Gewürze zufügen und ca. 10-15 offen köcheln lassen, bis viel Flüssigkeit verdampft ist.

1/4 der Hackmasse in die Stoneware rund füllen und verteilen.
Mit einem Tortilla belegen und wieder 1/4 der Hackmasse darauf verteilen.

Mit den beiden weiteren Tortilla ebenfalls verfahren und mit Hackmasse abschließen.

So entstehen 4 Lagen Hack und 3 Lagen Tortilla.

Käse mit der Microplane grobe Reibe reiben und darüberstreuen.

Im vorgeheizten Ofen auf mittlerer Schiene ca. 20 min überbacken.

