



Tortilla-Gemüse-Torte mit BBQ-Rinderhack

überbacken mit Cheddar



30-40min



3-4 Personen

Welch ein originelles Geschenk! Heute beglücken wir uns ausnahmsweise selbst mit einer wunderbar deftigen Torte aus gebackenen Tortillas. Die werden schichtweise mit einer köstlichen Mischung aus Rinderhack, rauchiger BBQ-Sauce, Paprika, Mais und Bohnen gestapelt. Und zum Schluss? Überziehen wir unsere Torte mit einer schmelzenden Käseschicht, ist doch klar! Diese Torte ist die beste – und das ist keine Hochstapelei!

Was du von uns bekommst

- 1 Packung Tortillas ¹
- 2 Packungen Rinderhackfleisch
- 2 rote Paprika
- 1 Lauchzwiebel
- 1 Dose Mais
- 2 Dosen schwarze Bohnen
- 3 Päckchen BBQ-Sauce ^{9,10}
- 200g geriebener Cheddar ⁷
- 1 rote Zwiebel

Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl
- Essig

Küchenutensilien

- Backofen und Backblech
- Springform
- große Pfanne
- Wasserkocher
- Messbecher
- Sieb

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Allergene

Gluten (1), Milch (7), Sellerie (9), Senf (10). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 1014kcal, Fett 47.9g, Kohlenhydrate 84.6g, Eiweiß 52.2g



1. Tortillas backen

Den Backofen auf 200°C (180°C Umluft) vorheizen. Die **Tortillas** auf einem Backblech verteilen und im noch vorheizenden Ofen in 5-7Min. leicht knusprig backen. Den Boden und die Seiten einer Springform mit 1EL Olivenöl einfetten.



4. Gemüse vermengen

Das **Gemüse** mit dem **Hackfleisch**, der **BBQ-Sauce** und **3/4 des Cheddars** vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. In einem Wasserkocher 500ml Wasser zum Kochen bringen.



2. Hackfleisch braten

Das **Hackfleisch** in einer großen Pfanne mit 2EL Olivenöl und je 1 kräftigen Prise Salz und Pfeffer bei mittlerer bis starker Hitze 6-8Min. goldbraun braten, dabei gelegentlich umrühren.



5. Torte backen

1 Tortilla auf den Boden der Springform legen und dann **1/7 der Hackfleisch-Gemüse-Mischung** gleichmäßig darauf verteilen. Den Vorgang 6 Mal wiederholen, dann mit einer **Tortilla** abschließen und den **restlichen Cheddar** darauf verteilen. Die **Torte** im Ofen in 20-25Min. goldbraun backen.



3. Gemüse vorbereiten

Die **Paprika** vierteln, entkernen und in dünne Streifen schneiden. Die **Lauchzwiebel** in dünne Ringe schneiden, den **grünen Teil** für die Garnitur beiseitelegen. Den **Mais** und die **Bohnen** in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen.



6. Zwiebeln einlegen

Die **Zwiebel** schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden. Die **Zwiebelstreifen** in einem Sieb mit dem kochenden Wasser übergießen. 4EL Essig, 1EL Zucker und 1TL Salz mit den **Zwiebeln** vermengen, kurz ziehen lassen, dann abgießen. Die **Torte** leicht auskühlen lassen, dann auf Teller verteilen und mit den **Zwiebeln** und den **grünen Lauchzwiebeln** garniert servieren.