



Chili-con-Carne-Turm

mit knusprigen Tortillas und Käse



20-30min



4 Portionen

Jede Wette, dass du dein Chili con Carne so noch nicht gegessen hast! Dabei kann sich unsere hoch aufgetürmte Variante nicht nur sehen, sondern vor allem auch schmecken lassen, denn der knusprige Stapel aus gebackenen Tortillas und saftig-würzigem Rindfleisch ist einfach richtig lecker! Da werden deine Lieben große Augen machen und begeistert zulangen!

Was du von uns bekommst

- 2 Paprika
- 1 rote Zwiebel
- 1 Thai-Chilischole
- 2 Pck. Tortillas ¹
- 1 Pck. mexikanische Gewürzmischung
- 2 Dosen Bio-Kidneybohnen
- 2 Stücke italienischer Hartkäse ²
- 500g Rinderhackfleisch
- 1 Dose Bio-Tomatenmark
- 1 Pck. Kreuzkümmel-Koriander-Gewürzmischung
- 10g Koriander
- 2 Becher Joghurt ²

Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

Küchenutensilien

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- große Pfanne
- Messbecher
- Küchenreibe
- Küchenpinsel
- Sieb

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

Kochtipps

Die restlichen Tortillas können eingefroren werden.

Allergene

Gluten (1), Milch (2). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 854kcal, Fett 37.0g, Kohlenhydrate 72.2g, Eiweiß 49.7g



1. Gemüse vorbereiten

Den Backofen auf 200°C (180°C Umluft) vorheizen. Die **Paprika** vierteln, entkernen und in kleine Würfel schneiden. Die **Zwiebel** schälen, halbieren und fein würfeln. Die **Chilischole** längs halbieren, entkernen und in hauchdünne Streifen schneiden. **Tipp:** Wer es nicht scharf mag, lässt die **Chilischole** einfach weg.



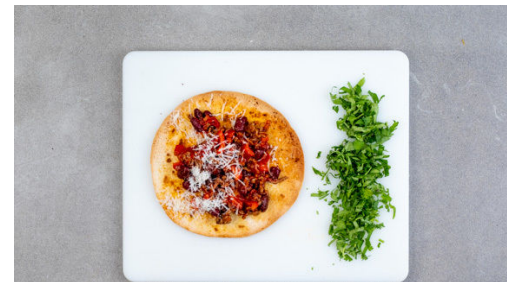
4. Chili zubereiten

Das **Hackfleisch** mit den **Zwiebeln** in einer großen Pfanne mit 2EL Olivenöl bei starker Hitze 3-4Min. scharf anbraten. Das **Tomatenmark**, die **Bohnen** und die **Paprika** unterrühren und mit 500ml Wasser ablöschen. Das **Chili** 3-5Min. sanft köcheln lassen.



2. Tortillas backen

4 Tortillas auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben, jeweils mit 1TL Olivenöl einpinseln und mit etwas **mexikanischer Gewürzmischung** bestreuen. Im Ofen in 5-7Min. knusprig backen. Weitere **4 Tortillas** ebenso zubereiten oder gleichzeitig mit der ersten Fuhre auf einem zweiten Backblech mitbacken.



5. Koriander schneiden

Die **Korianderblätter** von den Stängeln zupfen und grob schneiden. , Das **Chili** mit den **Chilistreifen nach Geschmack**, der **restlichen mexikanischen Gewürzmischung**, der **Kreuzkümmel-Koriander-Gewürzmischung** sowie Salz und Pfeffer abschmecken. Die **Tortillas** auf einem großen Teller oder auf dem Backblech abwechselnd mit dem **Chili** und dem **Käse** schichten.



3. Bohnen abgießen

Die **Bohnen** in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen. Den **Käse** fein reiben.



6. Anrichten und servieren

Den **Joghurt** 2TL Olivenöl und 1 kräftigen Prise Salz verfeinern. Den **Chili-con-Carne-Turm** mit dem **Koriander** garnieren und mit dem **Joghurt** servieren.