



Chili-con-Carne-Turm

mit knusprigen Tortillas und Käse



20-30min



2 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!

- 1 Paprika
- 1 rote Zwiebel
- 1 Thai-Chilischote
- 1 Pck. Tortillas ¹
- 1 Pck. mexikanische Gewürzmischung
- 1 Dose Bio-Kidneybohnen
- 1 Stück italienischer Hartkäse ²
- 250g Rinderhackfleisch
- 1 Dose Bio-Tomatenmark
- 1 Pck. Kreuzkümmel-Koriander-Gewürzmischung
- 10g Koriander
- 1 Becher Joghurt ²

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

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

Energie 965kcal, Fett 46.1g,
Kohlenhydrate 76.6g, Eiweiß 51.4g



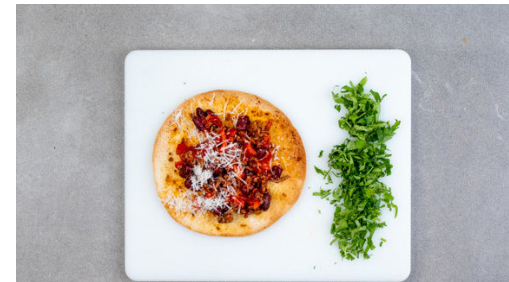
Den Backofen auf 200°C (180°C Umluft) vorheizen. Die **Paprika** vierteln, entkernen und in kleine Würfel schneiden. Die **Zwiebel** schälen, halbieren und fein würfeln. Die **Chilischote** längs halbieren, entkernen und in hauchdünne Streifen schneiden. **Tipp:** Wer es nicht scharf mag, lässt die **Chilischote**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



Das **Hackfleisch** mit den **Zwiebeln** in einer mittelgroßen Pfanne mit 1EL Olivenöl bei starker Hitze 3-4Min. scharf anbraten. Das **Tomatenmark**, die **Bohnen** und die **Paprika** unterrühren und mit 250ml Wasser ablöschen.



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. **Tipp:** Wer einen höheren Turm bauen möchte, kann die **restlichen Tortillas** ebenso zubereiten oder gleichzeitig mit der ersten Fuhre auf einem zweiten Backblech mitbacken.



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.



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



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

Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an. [!\[\]\(3342c215b2a8b663596a81468d5dc314_img.jpg\)](#) [!\[\]\(5e22d44aef1f9548ca8274cbfb388e9d_img.jpg\)](#) [!\[\]\(b011182daf5a0527ed818f91dc4cf8f7_img.jpg\)](#) **#marleyspooning**