



Chili-con-Carne-Turm

mit knusprigen Tortillas und Käse



20-30min



2 Personen

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

- 1 rote Paprika
- 1 rote Zwiebel
- 1 rote Thai-Chilischote
- 1 Packung Tortillas ¹
- 1 Päckchen mexikanische Gewürzmischung
- 1 Dose Kidneybohnen
- 1 Stück Hartkäse ⁷
- 1 Packung Rinderhackfleisch
- 1 Dose Tomatenmark
- 1 Päckchen gemahlener Kreuzkümmel
- 10g frischer Koriander
- 1 Becher Joghurt ⁷

Was du zu Hause benötigst

- Salz und schwarzer 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.

Allergene

Gluten (1), Milch (7). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

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



1. Gemüse vorbereiten

Den Backofen auf 180°C Umluft (200°C Ober-/Unterhitze) vorheizen. Die **Paprika** vierteln, entkernen und in kleine Würfel schneiden. Die **Zwiebel** schälen, halbieren und fein würfeln. Die **Chilischote** längs halbieren, entkernen und quer in hauchdünne Streifen schneiden.



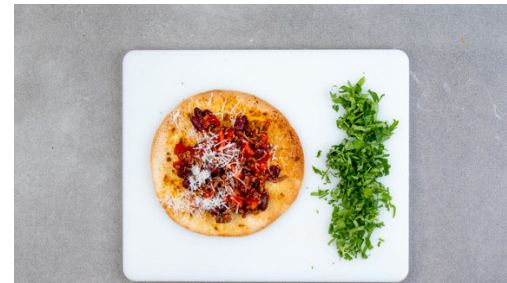
4. Chili zubereiten

Das **Hackfleisch** mit den **Zwiebeln** in einer großen Pfanne mit 1EL Olivenöl bei starker Hitze 3-4Min. scharf anbraten. Das **Tomatenmark**, die **Bohnen** und die **Paprika** unterrühren und mit 250ml Wasser ablöschen. Das **Chili** 3-5Min. sanft köcheln lassen, dann mit den **Chilistreifen nach Geschmack**, der **Gewürzmischung**, dem **Kreuzkümmel** sowie Salz und Pfeffer würzen.



2. Tortillas backen

4 Tortillas auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben, dünn mit ca. 1TL Olivenöl einpinseln und mit etwas **Gewürzmischung** bestreuen. Im Ofen 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.



5. Koriander hacken

Die **Korianderblätter** von den Stängeln zupfen und grob schneiden. 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** mit Salz und 1EL Olivenöl verfeinern. Den **Chili-con-Carne-Turm** mit dem **Koriander** garnieren und mit dem **Joghurt** servieren.