



## Tortilla-Gemüse-Torte mit BBQ-Rinderhack

überbacken mit Cheddar



30-40min



2 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 <sup>1</sup>
- 1 Packung Rinderhackfleisch
- 1 rote Paprika
- 1 Lauchzwiebel
- 1 Dose Mais
- 1 Dose schwarze Bohnen
- 2 Päckchen BBQ-Sauce <sup>9,10</sup>
- 100g geriebener Cheddar <sup>7</sup>
- 1 rote Zwiebel

## Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl
- Essig

## Küchenutensilien

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

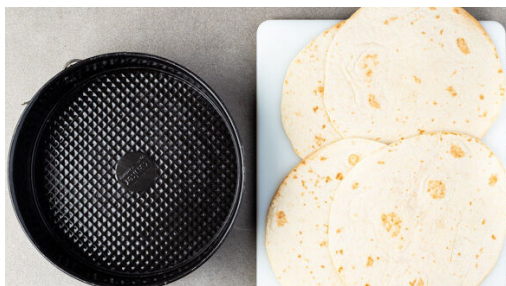
Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

### Allergene

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

### Nährwertangaben pro Portion

Energie 1123kcal, Fett 51.4g, Kohlenhydrate 100.0g, Eiweiß 54.4g



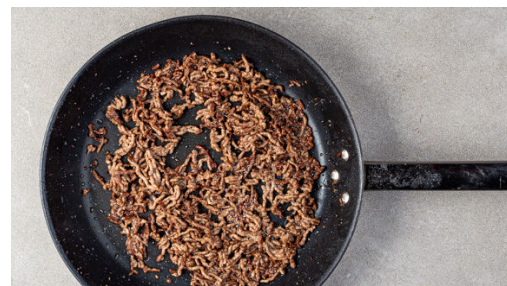
### 1. Tortillas backen

Den Backofen auf 200°C (180°C Umluft) vorheizen. **4 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. **Tipp: Übrige Tortillas** in Stücke schneiden, mit Öl und Salz vermengen und bei 180°C (160°C Umluft) in ca. 8Min. zu **Tortillachips** backen.



### 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 mittelgroßen Pfanne mit 1EL 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 **1/3 der Hackfleisch-Gemüse-Mischung** gleichmäßig darauf verteilen. Den Vorgang 2 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, etwas ziehen lassen, dann abgießen. Die **Torte** leicht auskühlen lassen, dann auf Teller verteilen und mit den **Zwiebeln** und den **grünen Lauchzwiebeln** garniert servieren.