

Tortilla-Auflauf mit Sauerrahmdip

Zutaten für 4 Personen:

- 400 g Rinderhack
- 1 Dose Chili Bohnen
- 1 rote Chilischote
- 3 Schalotten
- 200 g Cherry-Tomaten
- 1 Bund Frühlingszwiebeln
- 1 Limone
- 2 EL Mais
- Ca. 150 g geriebener Gouda
- 1 Tüte Tortilla Chips
- 150 g Cheddar Käse
- 4 Knoblauchzehen
- Pfeffer, Salz
- 2 TL Öl
- 1 Becher Creme Fraise
- Ein Schuss Sahne
- Schnittlauch
- 1 TL Mexican Allrounder



Zubereitung:

Die Schalotten und den Knoblauch schälen und fein hacken. Die Chilischote entkernen und fein hacken. Die Frühlingszwiebeln in schmale Ringe schneiden. Ich benutze für dieses Rezept nur den grünen Teil. Die Tomaten in sehr kleine Stücke schneiden. Das Öl in einer Pfanne erhitzen und das Rinderhack krümelig anbraten und mit Pfeffer und Salz würzen. Dreiviertel des Knoblauchs und die Schalotten zugeben, die Hitze dann reduzieren. Die Bohnen, inklusive der Tunke, die Tomaten, die Chilischote, den Mais und die Frühlingszwiebeln zugeben. Nach Geschmack mit Pfeffer, Salz und Mexican Allrounder Gewürz abschmecken. Das Ganze etwa 5 Minuten köcheln lassen. Alles in eine Auflaufform gießen und etwas abkühlen lassen. Dann mit dem geriebenen Gouda bestreuen.

Die Tortilla Chips aufrecht in die Auflaufform stecken. Ich mache oft den Fehler, die zerbrochenen Chips bei der Zubereitung zu essen. Man wird dann sehr schnell satt und kann weniger vom fertigen Gericht essen! Die Cheddar-Käse in schmale Streifen schneiden und über die Tortilla legen. Im 200 Grad vorgeheizten Backofen ca. 15 Minuten überbacken.

Den Dip zubereiten:

Den restlichen Knoblauch mit dem kleingeschnittenen Schnittlauch und dem Saft der Limone in die Creme Fraise einrühren. Etwas salzen und mit Sahne etwas verfeinern.

Ein Hinweis zum Schluss:

Lassen Sie keine Reste übrig. Die Chips ziehen die restliche Flüssigkeit aus der Sauce und werden dadurch weich. Schmeckt nur frisch aus dem Ofen.

Guten Appetit