

Tortilla-Chips-Gratin

300 g Tortilla-Chips
1 EL Öl
500 g Rinderhackfleisch
1 Dose Kidneybohnen
1 Dose Mais
500 ml Salsa-Sauce
200 g Gouda

1 Becher saure Sahne
1 EL Schnittlauchröllchen



SELBSTÄNDIGE BERATERIN

Martina Ruck
selbständige Direktorin
www.ofenzauberei.de
info@ofenzauberei.de

Tortilla-Chips gleichmäßig im Ofenzauberer verteilen.

Öl in der großen Edelstahlpfanne erhitzen und Hackfleisch darin kräftig anbraten.

Abgetropfte Kidneybohnen und Mais einrühren.

Salsa-Sauce untermischen und **2-3 min.** köcheln lassen.

Hackfleischmasse gleichzeitig über die Tortilla-Chips verteilen.

Käse mit der groben Microplane reiben und über die Hackfleischmasse verstreuen.

Im vorgeheizten Ofen bei **200 Grad** Ober/Unterhitze auf mittlerer Schiene
ca. **10-15 min.** überbacken.

Portionsweise mit etwas saurer Sahne und Schnittlauchröllchen servieren.