

Tortillas mit Chili con carne



Menge	Zutaten	Zubereitung
		Auflaufform fetten, Backofen vorheizen
1	Zwiebel	- fein würfeln
1 TL	Öl	in der beschichteten Pfanne erhitzen
500 g	Hackfleisch	- anbraten,
		- Zwiebeln kurz mitbraten
1 Dose	Kidneybohnen	mit der Flüssigkeit zugeben
1 Dose	Maiskörner	- abtropfen, zugeben, kurz erhitzen
½ PK ½ Tube	passierte Tomaten Tomatenmark	} zugeben
	etwas Salz, Pfeffer, Brühpulver, 1 Pr. Zucker 1 Pr. Kreuzkümmel Chili	} mit - abschmecken
		Evtl. noch etwas Wasser zugeben.
1 Pack. Tortilla- Fladen		Chili con carne auf eine Hälfte jedes Fladens geben, andere Hälfte überklappen, in die gefettete Auflaufform geben.
1 Becher	Crème fraîche	- verrühren
100g ger. Käse		- über die Tortillas geben, mit
		Backtemp.: 220° C im Ofen überbacken
		Backzeit: 10 Min.