



Chili-Lasagne

Zubereitungszeit: 70 Minuten

Grundmenge: 4 Personen

Zutaten Chili:

- 800 g Hackfleisch
- 400 g Tomaten, stückig
- 400 g Tomaten, passiert
- 400 g Mais (Dose)
- 400 g Kidneybohnen (Dose)
- 400 g Paprika
- Salz & Pfeffer
- Chiliflocken
- 1 TL Fleischbrühe, instant



Sonstiges:

- Auflaufform
- Butter für die Form
- 4-5 Tortilla Fladen, 20 cm
- 80 g Cheddar, gerieben
- Tortilla Chips, scharf

Zubereitung:

1. Paprika waschen, entkernen und in kleine Würfel schneiden. Bohnen und Mais abschütten
2. Hackfleisch in einer großen Pfanne scharf anbraten
3. Paprika, Mais und Bohnen zum Hackfleisch geben und kurz mit anbraten. Mit den Tomaten ablöschen
4. Mit den Gewürzen abschmecken und bei mittlerer Hitze ca. 40 Minuten köcheln lassen
5. Backofen auf 200°C Umluft vorheizen, Auflaufform buttern
6. Eine Schicht Tortilla Fladen in die Auflaufform legen und mit der Hälfte des Chilis bedecken. Weitere Schicht Tortilla Fladen und restliches Chili darauf schichten
7. Mit Tortilla Chips garnieren und den Käse darüber verteilen
8. Im Backofen ca. 5-10 Minuten backen, bis der Käse die gewünschte Bräunung hat