

Mexikanischer Tortillachipsauflauf



Foto und Rezept Gisela Martin

Zutaten:

Öl zum Anbraten
3 rote Zwiebeln
3 Knoblauchzehen
6 reife Tomaten
2 grüne Paprikaschoten
2 EL Rotweinessig
2 TL Zucker
2 oder 3 kleine Chilischoten, getrocknet
1 Dose Mais
Tortillachips nach Belieben
Gouda nach Belieben
100 gr. saure Sahne

Zubereitung:

Tomaten häuten und entkernen

Zwiebeln und Knoblauchzehen zerkleinern

In die Cooking-Chef-Schüssel das Öl sowie Zwiebel-Knoblauchgemisch füllen und nochmals beiseitestellen.

Paprikaschoten waschen, entkernen und dann im Multizerkleinerer mit Messer zerkleinern zum Schluss Tomaten

hinzugeben. (Achtung nicht zu klein, Alternative mit Würfler würfeln) Falls Flüssigkeit vorhanden ist, diese noch abgießen.

Temperatur anstellen, Rührintervallstufe 3, Kochrührelement, Zwiebeln ca. 3 Minuten anschwitzen.

Dann Tomaten, Paprikaschoten, Essig, Zucker und zerbröselte Chilischoten zugeben, ca. 7 Minuten offen kochen bzw. solange bis Flüssigkeit verdampft ist, Mais zugeben und nochmals 3 Minuten kochen.

In gefetteter Auflaufform Sauce, Tortillachips und Käse in Lagen stapeln, mit Käse abschließen. Mit saurer Sahne bestreichen, 15 Min. im Backofen bei 160 Grad backen.

Dazu passt Salat.