

Zubereitung

CHILLI CON CARNE - TORTILLAGRATIN

Ergibt 4-5 Portionen

Zum Vorbereiten

Zubereitungszeit: 40 min

Kochzeit: 90 min

Backen: 30 min



Zutaten

CHILI CON CARNE - TORTILLAGRATIN

Zutaten

8 Tortilla's

Füllung

500 gr gehacktes Rindfleisch

2 kleine Zwiebeln, gehackt

etwas Olivenöl

2 gestrichene TL Chilipulver

Salz und Pfeffer zum Abschmecken

1 Zimtstange

400 gr gehackte Tomaten (Dose)

250 gr getrocknete Tomaten in Öl, abgetropft gemessen, in Streifen geschnitten

1 Dose Red Kidney Beans (220 gr)

1 Dose Butter Beans (dicke, weisse Bohnen)

Käsesauce

25 gr Butter

2 EL Mehl

3 dl Milch

1 dl Vollrahm (Vollfett-Sahne)

etwas Salz und wenig Pfeffer, zum Abschmecken

100 gr Cheddar

Ausserdem

30 gr Tortilla-Chips

etwas glattblättriger Peterli (Petersilie)

100 gr Crème Fraîche

1. Das Olivenöl mit den gehackten Zwiebeln und dem Chilipulver in einem Schmortopf andünsten., Das Hackfleisch zugeben und auf grosser Hitze anbraten, gut mit Salz und Pfeffer abschmecken.
2. Danach die gehackten Tomaten zufügen. Hitze auf mittlere Stufe stellen. Den Zimt und die getrockneten Tomaten begeben, zugedeckt 60 min schmoren lassen.
3. Nun die Bohnen zufügen und weitere 30 min schmoren lassen. Wenn nötig nochmals abschmecken und vom Herd nehmen.
4. Für die Käsesauce den Butter in einer hohen Pfanne schmelzen lassen, das Mehl zugeben und mit dem Schwingbesen verrühren. Die Milch und den Rahm zugeben und unter Rühren aufkochen. Die Sauce vom Herd nehmen, den Käse zufügen und mit Salz, Pfeffer abschmecken.
5. Zum Einschichten zuerst eine Tortilla in die Form legen, auf diese ein Viertel des Chili con Carne-Füllung geben. Ein Tortillafladen darüber legen, auf diese ein Viertel der Käsesauce verteilen. So abwechselnd fortfahren und auf die letzte Tortilla die restliche Käsesauce verstreichen.
6. **Backen:** 200 Grad / 30 min (mittlere Rille) Zehn Minuten vor Ende die Tortilla-Chips darüber verteilen und fertig backen.
7. Nach Belieben etwas Petersilie darüber geben und sofort servieren.

TIPP: Es lohnt sich die doppelte Menge des Chili con Carne zu zubereiten, so hat man am 1. Tag dieses Gericht und am 2. Tag lässt sich daraus dieser leckere Gratin zaubern. Den Gratin kann man übrigens gut ein paar Stunden früher fertigstellen und bis zum Gebrauch in den Kühlschrank geben.

Gutes Gelingen, eure

Belinda K.



Eat, letters and deco



TRENDY-FOOD

Rezept von Belinda Kern