

# Überbackene Tortilla-Chips

Ausländische Küche » Mexikanische Küche

## Zutaten (4-6 Personen)

- » 100g Gouda
- » 150g Crème fraîche
- » 100g Lauchzwiebel(n)
- » 30g grüne Chilischote(n)
- » 30g rote Chilischote(n)
- » 1 Tüte Tortilla(s)
- » 1 Zwiebel(n)
- » 1 Glas Tomaten-Paprika
- » 200ml Salsa Würzsauce
- » Petersilie

## Bewertung



### Beschaffung

guten Supermarkt



### Kosten

6-10€



### Zubereitungszeit

bis 30min

## Zubereitung

1. Käse reiben, bis auf 1EL, mit Crème fraîche verrühren. Die Lauchzwiebeln und Chilischoten in Ringe schneiden.

2. Eine ofenfeste Form (Durchmesser 27cm) fetten. Tortilla-Chips, Lauchzwiebeln, bis auf 1EL, und Chili in die Form geben. Käse-Crème fraîche darüber verteilen. Mit restlichem Käse bestreuen und im vorgeheizten Ofen bei 175°C ca. 15min goldbraun backen.

3. Zwiebel fein würfeln. Paprika gut abtropfen lassen und pürieren. Zwiebeln, pürierte Paprika und Salsa verrühren. Überbackene Chips mit restlichen Lauchzwiebeln bestreuen und nach Belieben mit Petersilie garniert servieren. Salsa in einem Schälchen extra dazu reichen.

Nährwerte: 320kcal/E9g/F19g/KH30g pro Portion

angelegt am: 21.06.2003

Rezept-Nr: 392

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2024 M.Hennicke