



CHEFKOCH.DE

Mexikanischer Tomatenauflauf

Auflauf mit Tortillachips

Backofen auf 160°C (Umluft) einstellen. Öl in einem Topf erhitzen. Zwiebeln und Knoblauch darin bei mittlerer Hitze braten. Tomaten, Paprikaschoten, Essig, Zucker und Chili zufügen und 6-7 min offen kochen lassen, bis die Flüssigkeit verdampft ist. Mais zugeben und 3 min erhitzen.

Tortillachips, Sauce und Käse in Lagen in eine Auflaufform schichten; die letzte Lage sollte aus Käse bestehen.

Mit saurerer Sahne bestreichen und offen 15 min im Backofen backen.

Schön sieht es auch aus, wenn man den Auflauf kurz vorher mit frischen, gehacktem Schnittlauch verziert.

Zubereitungszeit: 25 Minuten
Schwierigkeitsgrad: simpel
KJ/kcal p. P.: keine Angabe /



Zutaten für 2 Portionen:

2 EL Öl
 2 Zwiebel(n), rot, gehackt
 2 Zehe/n Knoblauch, zerdrückt
 6 Tomate(n), gehäutet und gehackt
 1 Paprikaschote(n), grün, entkernt und gehackt
 1 EL Essig (Rotweinessig)
 1 TL Zucker
 ½ TL Chilipulver
 375 g Maiskörner aus der Dose, abgetropft
 125 g Chips (Tortillachips)
 150 g Käse (Cheddar oder mittelalter Gouda), gerieben
 250 g saure Sahne

Verfasser: s-huebner

