

MEXIKO-STYLE MIT TORTILLA-CHIPS

10 MIN

ZUBEREITUNGSZEIT



20 MIN

GESAMTZEIT

Zutaten für 8 Portionen

- 100 g Tortilla Chips
- 1 Dose Mais
- ½ rote Paprika
- 1 Dose Kidneybohnen
- 8 EL Salsa (als fertige Sauce, alternativ Zigeunersauce)
- Käse (Raclette-Käse, Cheddar oder Gouda)



nach Belieben:

- Paprikapulver
- Jalapeños

Zubereitung:

1. Vorbereitung der Zutaten Tortilla-Chips, Salsa, Kidneybohnen und Mais in separate Schüsseln füllen, damit sich später jeder selbst bedienen kann. Paprika waschen und würfeln.
2. Am Raclette-Tisch Lege einige Tortilla-Chips in dein Raclette-Pfännchen. Gib einen Esslöffel Salsa darüber und verteile ein paar Kidneybohnen, Paprikawürfel und Maiskörner darauf. Streue geriebenen Käse großzügig über die Zutaten oder lege eine Scheibe Cheddar darauf.
3. Mexiko Pfännchen backen und servierenSchiebe das Pfännchen ins Raclette-Gerät und lass es backen, bis der Käse geschmolzen und goldbraun ist. Wer es schärfer mag, fügt Jalapeños hinzu und würzt mit Paprikapulver oder Chili.

Ein Rezept von Familienkost.de



Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöbere in unserem Shop.

