



Mexikanischer Tortillakuchen



Zutaten

- 500 gramm (vegetarisch) Hackfleisch
- 100 gramm Bio-Gouda jung, gerieben
- 100 gramm Bio-Gouda-Käse, gerieben
- 2 stücke von Paprika
- 1 stücke Rote Zwiebel
- 2 stücke von Frühlingszwiebeln
- 1 stücke grüner Jalapeño-Pfeffer
- 140 gramm kleine Tomaten, halbiert
- 1 dose Mais
- 1 dose Kidneybohnen
- 200 gramm Crème fraîche
- 4 tortillastücke für die Springform (23-24 cm)
- 2 esslöffel mexikanische Gewürzmischung

Ihnen fehlt es an Inspiration, aber Sie wollen etwas anderes? Wir machen Ihnen den Anfang mit diesem herrlichen Tortillakuchen, der im Handumdrehen auf dem Tisch steht.

Es handelt sich nämlich um eine köstliche Variante der bekannten gefüllten mexikanischen Wraps!

Vorbereitung

- 1: Heizen Sie den Ofen auf 175 Grad Celsius vor.
- 2: Eine Pfanne oder Bratpfanne mit einem Schuss Öl erhitzen und das Hackfleisch darin anbraten, bis es locker ist.
- 3: Die rote Zwiebel hacken und die Frühlingszwiebel, die Paprika und den Jalapeño in dünne Ringe schneiden.
- 4: Die Kidneybohnen in einem Sieb abspülen und abtropfen lassen. Den Mais ebenfalls abtropfen lassen.
- 5: Sobald das Hackfleisch fast gar ist, das gesamte Gemüse hinzufügen und noch einige Minuten weiterbraten.
- 6: Etwa 2 Esslöffel der mexikanischen Gewürzmischung hinzufügen.
- 7: Dann die Tortillas in die Springform legen. Darauf achten, dass sie sich überlappen und den Rand der Springform bedecken. Wenn sie nicht die ganze Springform bedecken, können Sie 1 oder 2 zusätzliche Tortillas in die Springform legen
- 8: Die Hackfleischmasse in die ausgekleidete Springform füllen.
- 9: Die Crème fraîche darüber verteilen.
- 10: Mit den Tomaten und dem geriebenen Käse garnieren.
- 11: Den Tortillakuchen in den Ofen schieben und 30 Minuten lang backen.

Servieren Sie Ihren Kuchen mit extra Nachos und eventuell mit einer [hausgemachten Käse-Sahne-Sauce](#)!