



Knuspriges Chili con Carne Gratin

Zutaten

- 250 g Kartoffeln
- 2 EL THOMY Reines Sonnenblumenöl
- 200 g Hackfleisch
- 250 ml Wasser
- 1 Beutel MAGGI Fix für Chili con Carne
- 140 g Mais a.d. Dose
- 125 g Kidneybohnen
- 50 g Tortilla-Chips
- 50 g Käse, gerieben

Zubereitung

1. Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze (170°C Umluft) vorheizen.
2. Kartoffeln waschen, schälen und in kleine Würfel schneiden.
3. In einer Pfanne THOMY Reines Sonnenblumenöl heiß werden lassen. Hackfleisch zugeben und darin anbraten. Kartoffelwürfel zugeben und kurz mitbraten.
4. Wasser zugießen. MAGGI Fix für Chili con Carne einrühren, zum Kochen bringen und bei geringer Wärmezufuhr ca. 5 Min. kochen.
5. Mais und Kidneybohnen abtropfen lassen, zugeben und in eine Auflaufform geben. Im Backofen 15 Min. backen. Mit Tortilla-Chips belegen, mit Käse bestreuen und weitere 15 Min. backen. Dazu passt Schmand als Dip.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	36 g
Energie	530 kcal
Fett	31 g
Protein	25 g

🕒 54 Minuten

⊕ 3 Portionen