



## Chili con Kürbis mit Tortilla Chips Kruste

### Zutaten

- 250 g Hokkaido-Kürbis
- 100 g Tortilla-Chips
- 1 EL THOMY Reines Sonnenblumenöl
- 250 g Hackfleisch, gemischt
- 250 ml Wasser
- 1 Beutel MAGGI Fix für Chili con Carne
- 125 g Käse, gerieben

### Zubereitung

1. Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze (170°C Umluft) vorheizen.
2. Hokkaido-Kürbis waschen, entkernen und in Würfel schneiden. Tortilla-Chips grob zerstoßen.
3. In einer Pfanne THOMY Reines Sonnenblumenöl erwärmen und Hackfleisch ca 5 Min. krümelig braten. Kürbis zugeben und ca. 2 Min. weiter braten. Mit Wasser aufgießen und MAGGI Fix für Chili con Carne einrühren, aufkochen lassen und 5 Min. köcheln lassen.
4. Alles in eine Auflaufform geben und mit den Chipsbröseln bestreuen. Mit Käse bestreuen und im Ofen 15 Min. überbacken.

#### Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	18 g
Energie	465 kcal
Fett	33 g
Protein	24 g

⌚ 32 Minuten

⊕ 4 Portionen