

Überbackene Tortillas mit Hackfleisch und Gemüse

Weizentortillas sind beim Grossverteiler im mexikanischen Sortiment erhältlich. Weil sie in diesem Rezept überbacken werden, braucht man sie vorgängig nicht aufzubacken, auch wenn es auf der Produktpackung empfohlen wird.

200g	Lauch	Lauch rüsten, waschen und in Ringe schneiden
2	grosse Rüebli	Rüebli schälen, längs halbieren und in dünne Scheiben schneiden
1	Zwiebel	
2	Knoblauchzehen	Zwiebel und Knoblauch schälen, fein hacken
340g	Maiskörner	Maiskörner kurz abspülen, abtropfen lassen
3 EL	Olivenöl	in einer beschichteten Bratpfanne das Olivenöl kräftig erhitzen
400g	gemischtes Hackfleisch	Zwiebel, Knoblauch und Hackfleisch darin anbraten. Lauch, Rüebli und Maiskörner beifügen
	Salz, Pfeffer aus der Mühle	alles mit Salz und Pfeffer würzen
800g	gehackte Pelati	die Pelati beifügen und alles 10 Minuten offen kochen lassen, bis die Rüebli weich sind und die Sauce dick ist. Wenn nötig nachwürzen
8 200g	Weizentortillas, ca. 20cm Crème fraîche	Tortillas mit der Hälfte der Crème fraîche bestreichen und mit der Hackfleisch-Gemüse-Masse belegen. Die Tortillas satt aufrollen und schräg halbieren
wenig	Butter	eine Gratinform mit Butter ausfetten. Die Tortilla-Hälften in die Form legen
100g	geriebenen Gruyère	den Gruyère mit der restlichen Crème fraîche mischen und den Gratin damit bestreichen

Backen:

Die Tortillas im auf 200 Grad vorgeheizten Ofen in der Mitte etwa 10 Minuten überbacken.

Tipps:

- Restliche Tortillas, die für das Rezept nicht gebraucht werden, lassen sich in Alufolie verpackt tiefkühlen.
- Als Beilage passen ein grüner Salat und/oder eine Guacamole. Für Letztere das Fruchtfleisch von 1 Avocado mit 1-2 Esslöffel Zitronensaft mit einer Gabel fein zerdrücken. Mit durchgepresstem Knoblauch, Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer pikant abschmecken.
- Nach dem Backen Petersilie- oder Korianderblätter über die gebackenen Tortillas verteilen.