Montezuma-Auflauf
bei SehrLecker.de

Die Zutaten:

500 gr Tomaten, 1 Gemüsezwiebel, 1 Zehe Knoblauch, 1 Teelöffel Oregano, 2 Esslöffel Öl, 300 gr gebratenes Hühnerfleisch, 300 ml Crème fraiche, 125 gr geriebener Käse, 200 gr Tortilla-Chips, Salz, frischgemahlener Pfeffer.

Die Vorbereitungen:

Zusätzlich können noch gedünstete Paprikastreifen oder Zuchini eingeschichtet werden.Statt Tortilla-Chips kann man auch kurz in Öl erhitzte Tortillas und statt einer milden roten Tomatensauce auch eine mit Chili gewürzte, grüne Sauce aus Tomatillos verwenden.

Die Zubereitung:

Die Tomaten zusammen mit der grob zerschnittenen Zwiebel und der Knoblauchzehe im Mixer pürieren. Das Püree mit Oregano, Salz und Pfeffer würzen und im heißen Öl etwas einkochen lassen. Das gebratene Hühnerfleisch in Streifen schneiden.Eine gefettete, ofenfeste Form mit der Hälfte der Hühnerfleischstreifen auslegen. Darüber die Hälfte der Tomatensauce und darüber die Hälfte der Crème fraiche verstreichen. Mit Tortilla-Chips belegen und mit einem Teil des Käses bestreuen. Das gleiche nochmals wiederholen. Den Abschluß soll eine Käseschicht bilden.Die Form mit Aluminiumfolie abdecken und für etwa 20 Minuten in den 180°C heißen Ofen schieben. Danach die Folie entfernen und den Auflauf für weitere 10 Minuten in den Ofen geben, bis die Käseschicht Blasen wirft und leicht gebräunt ist.Mit einem buntgemischten Salat kann man diesen gehaltvollen Tortilla-Schichtpudding als Hauptmahlzeit servieren.

Dieses Rezept finden Sie unter: www.sehrlecker.de