



# COWBOY PFANNE



## ZUTATEN:

400 g Hackfleisch  
1 rote Zwiebel  
1/2 Packg. Tortilla Chips  
2 EL Tomatenmark  
1 Dose Mais  
1/2 Dose Erbsen  
1 rote Paprika  
2 Zehen Knoblauch  
1 Frühlingszwiebel  
200 g Gratinkäse  
etwas Bier  
etwas Salz und Pfeffer

## ZUBEREITUNG:

Das Hackfleisch wird in der Pfanne oder im Dutch Oven krümelig angebraten. Dann fügst Du die in Halbringe geschnittene Zwiebel sowie die in feine Streifen geschnittene Paprika dazu.

Nun drückst Du mit einer Knoblauchpresse den Knoblauch dazu und gibst alle restlichen Zutaten außer die Frühlingszwiebel, den Käse und die Tortilla Chips mit hinein. Nach dem umrühren und etwa 5 Minuten erhitzen lassen kommt der zweite Teil des Gerichts.

In einer Pfanne legst Du den Boden mit Tortilla Chips aus. Dann kommt gleichmäßig verteilt die halbe Menge aus dem Dutch Oven dazu. Nun verteilst Du den halben Käse und ein paar Ringe der Frühlingszwiebel darauf. Die zweite Schicht folgt dann genauso.

Abgedeckt lässt Du nun den Käse bei Oberhitze gut verlaufen.

Wir wünschen Dir viel Spaß beim Nachmachen und gutes Gelingen. Einen guten Appetit.

hier gehts zum Video



Instagram

