



Tortilla Lasagne mit Sugo

Für 6 Personen



VORBEREITEN



ZUBEREITEN



SCHWIERIGKEIT



ZUTATEN

2 Gläser FELIX Sugo 5 Kräuter 360 g | Olivenöl | 2 rote Zwiebel | 3 Knoblauchzehen
1 roter Paprika | 1 gelber Paprika | 1 TL Chilipulver | 1 Dose Mais 330 g
8 Tortilla-Fladen Durchmesser 20 cm | 150 g geriebener Käse
1 Becher Sauerrahm | FELIX Red Hot Sauce | Salz & Pfeffer

ZUBEREITUNG

1| Zwiebel und Paprika in Streifen schneiden, Öl in der Pfanne erhitzen und das Gemüse darin scharf anbraten. Nach einigen Minuten fein blättrig geschnittenen Knoblauch dazugeben und kurz anbraten. **2|** Temperatur zurückdrehen und 1,5 Gläser FELIX Sugo 5 Kräuter zum Gemüse in die Pfanne geben. Mais abseihen und ebenfalls in die Pfanne geben. Chilipulver dazu und mit Salz und Pfeffer abschmecken. **3|** Boden der Auflaufform mit restlichem FELIX Sugo 5 Kräuter bedecken und mit einer Schicht halbiertes Tortilla-Fladen auslegen. Danach mit einer Schicht Sugo-Gemüse-Mischung aus der Pfanne bedecken, ein paar Löffel Sauerrahm darüber und mit etwas Käse bestreuen. **4|** Bis zu viermal wiederholen, die letzte Lage mit Käse bestreuen und nach Belieben mit FELIX Red Hot Sauce verfeinern. **5|** Bei 180 Grad für 15 Minuten im Backrohr überbacken. Danach 5 Minuten bei 200 Grad, bis der Käse knusprig ist.

Tipp zum Rezept: Zusätzlich können auch Kidneybohnen mit in die Pfanne gegeben werden.