

Mexikanisches Raclette Pfännchen mit Tortilla-Chips

Zutaten für 8 Portionen

- 100 g Tortilla Chips
- 1 Dose Mais
- ½ rote Paprika
- 1 Dose Kidneybohnen
- 8 EL Salsa (als fertige Sauce, alternativ Zigeunersauce)
- Käse (Raclette-Käse, Cheddar oder Gouda)



nach Belieben:

- Paprikapulver
- Jalapeños

Arbeitszeit:	ca. 10 Minuten
Kochzeit/Backzeit:	ca. 10 Minuten
Gesamtzeit aktiv:	ca. 20 Minuten

Zubereitung:

1. Vorbereitung der Zutaten

Tortilla-Chips, Salsa, Kidneybohnen und Mais in separate Schüsseln füllen, damit sich später jeder selbst bedienen kann. Paprika waschen und würfeln.

2. Am Raclette-Tisch

Lege einige Tortilla-Chips in dein Raclette-Pfännchen. Gib einen Esslöffel Salsa darüber und verteile ein paar Kidneybohnen, Paprikawürfel und Maiskörner darauf. Streue geriebenen Käse großzügig über die Zutaten oder lege eine Scheibe Cheddar darauf.

3. Mexiko Pfännchen backen und servieren

Schiebe das Pfännchen ins Raclette-Gerät und lass es backen, bis der Käse geschmolzen und goldbraun ist. Wer es schärfer mag, fügt Jalapeños hinzu und würzt mit Paprikapulver oder Chili.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).

