

# Tortilla - Auflauf

## Zutaten:

600 g Hackfleisch  
200 g Zwiebeln  
250 g Mozzarella  
100 g Blockschokolade, zartbitter  
8 - 10 Maismehl - Tortillas  
1 rote Paprika  
1 gelbe Paprika  
1 grüne Paprika  
1 große Dose Tomatenpüree  
5 Knoblauchzehen  
1 Dose Mais  
1 Dose Kidneybohnen  
200 ml Fleischbrühe  
1 TL Chilipulver  
1 TL Salz  
1 TL Oregano  
Pfeffer, Öl

## Zubereitung:

- Zwiebeln und Knoblauch klein hacken.
- In einer hohen Pfanne in Öl glasig dünsten.
- Hackfleisch zugeben und krümelig braten.
- Paprika in kleine Stücke schneiden.
- Zusammen mit Mais, Bohnen, Tomaten und Brühe zum Fleisch geben.
- Etwa 30 Minuten köcheln lassen.
- Schokolade in kleine Stücke hacken.
- Wenn die Flüssigkeit der Fleisch-Gemüsemasse verkocht ist, die Schokolade zugeben und schmelzen lassen.
- Mit Chili, Salz, Pfeffer und Oregano abschmecken.
- Die Tortillas weich braten (evtl. auch im Backofen oder Mikrowelle).
- Anschließend mit dem Chili füllen und zu Rollen drehen.
- Gerollte Tortillas in eine Auflaufform geben.
- Restliche Chilimasse darüber geben.
- Mozzarella in Scheiben schneiden und ebenfalls über die Tortillas legen.
- Bei 175° C etwa 15 Minuten überbacken.