

Tortilla-Chorizo-Lasagne

aus Mexico

12	Tortillas
1 EL	Öl
1-2	Chorizos, in dünne Scheiben geschnitten
2-4	Knoblauchzehen
500 g	Dosentomaten, gehackt
3 EL	frischer Koriander, gehackt
...	Salz und Pfeffer
5 dl	leichte Bouillon
250 g	geriebener Käse (1/3 Greyerzer, 1/3 Tilsiter, 1/3 Manchego)
1	rote Zwiebel, fein gehackt

Die Tortillas mit wenig Öl in einer weiten Bratpfanne knusprig braten, anschliessend in breite Streifen schneiden.

Chorizos und Knoblauch knusprig braten. Das überschüssige Fett abgiessen. Tomaten und Koriander begeben. Alles mit Salz und Pfeffer abschmecken und beiseite stellen.

Einen Bräter leicht einölen. Abwechlungsweise Tortillastreifen, Chorizo-Tomaten-Mischung und Käse einschichten, dabei mit einer Schicht Tortillastreifen abschliessen. Die Mischung mit der Hand etwas flachdrücken, damit sie satt sitzt.

Das so vorbereitete Gericht mit der Bouillon übergiessen und im auf 190° Grad vorgeheizten Ofen etwa 40 Minuten backen.

Die fertige Lasagne mit der gehackten Zwiebel bestreuen und sofort servieren.