



Tortilla Tart

Zutaten für 4 Personen:

- 5 Tortillafladen, vorgebacken, ca. 20 cm Ø
- 1 Zwiebel, mittelgroß
- 1 Karotte
- 1 Selleriestange
- 3 Zehen Knoblauch
- 300 g Maiskörner, TK oder Dose
- 250 g Blattspinat
- 2 EL Tomatenpüree
- 500 g Hackfleisch vom Rind
- 250 g Cheddar-Käse oder Appenzeller
- Olivenöl EV
- 2 TL Kreuzkümmel, gemahlen
- Chiliflocken
- Salz
- Pfeffer, schwarz
- 1 Zweig Koreandergrün (optional)
- 200 g Saure Sahne (optional)
- 200 g Guacamole (optional, siehe Rezept unten)

Zubereitung:

Zwiebel, Karotte und Sellerie in kl. Würfel schneiden, Knoblauch fein hacken. Käse grob reiben.

Blattspinat waschen, trockenschleudern und grob hacken. ½ EL Öl in großer Pfanne erhitzen und den Spinat darin kurz braten, bis er zusammenfällt. Herausnehmen und zur Seite stellen.

Öl in die Pfanne geben und die restlichen Gemüse darin etwa 5 min braten. Hackfleisch hinzufügen und alles weitere 8-10 Minuten braten. Tomatenmark, Kreuzkümmel und einige Chiliflocken (!) nach Geschmack hinzufügen und gut vermischen. Maiskörner und den blanchierten Spinat hinzufügen einrühren und mit Salz und Pfeffer würzen.

Ofen auf 200°C vorheizen.

Verstellbaren Tortenring auf Tortillagröße einstellen und auf ein geöltes Backblech stellen bzw. passende Springform verwenden und deren Boden einölen. Boden mit einer Tortilla auslegen. ¼ der Hackfleischmischung darauf gleichmäßig verteilen und ¼ des geriebenen Käses darauf streuen und mit 2 weiteren Lagen Tortilla, Hackfleischmischung und Käse wiederholen. Zum Schluss letzte Tortilla darauf legen und mit dem restlichen Käse bestreuen. Tortilla Tart im heißen Ofen 15 bis 20 Minuten backen.

Tart vorsichtig aus der Backform lösen und auf eine Tortenplatte stellen. Wenn gewünscht, mit gehackten Korianderblättern bestreuen. In Stücke schneiden und mit saurer Sahne und ggf. mit Guacamole servieren.

Rezept Guacamole:

2 reife Avocados aufschneiden, Kern entfernen, Fruchtfleisch auslösen und unter Zugabe von Saft einer $\frac{1}{2}$ **Zitrone** mit einer Gabel zerdrücken. **1 Knoblauchzehe** pürieren und darunter rühren. **4 Kirschtomaten** in kleine Stücke schneiden und unter die Avocadocrème mischen. Mit **Salz** abschmecken.