

AUF DEM SILBERTABLETT

Rezept gegen das Januar-/Februarloch

TORTILLA-GRATIN

ZUTATEN

Tomatensauce

- 1 Dose Salsasauce (ca. 300 g, z.B. «Chunky Salsa» von Old El Paso)
- 1/2 Dose gehackte Tomaten (ca. 200 g)

Pouletfleisch

- Öl zum Anbraten
- 400 g geschnetztes Pouletfleisch
- 1/2 Teelöffel Salz
- 1 Msp Cayennepfeffer

Vegi-Variante

Poulet durch rote Bohnen & Peperoni ersetzen

Käsesauce

- 25 g Butter
- 2 Esslöffel Mehl
- 3 dl Milch
- 1 dl Rahm
- 2 Prisen Salz
- wenig Pfeffer
- wenig Muskat
- 100 g geriebener Sbrinz (Hälfte zur Seite stellen)
- 8 Fertig-Tortillas

ZUBEREITUNG

- Salsasauce und gehackte Tomate mischen
- Pouletfleisch (oder Bohnen und Peperoni) anbraten, würzen und mit Tomatensauce mischen
- Butter in einer Pfanne warm werden lassen
- Mehl unter Rühren mit dem Schwingbesen einrühren und bei mittlerer Hitze dünsten (Mehl darf keine Farbe annehmen), Pfanne von der Platte ziehen
- Milch & Rahm dazugießen, unter Rühren aufkochen, Hitze reduzieren
- Sauce würzen und bei mittlerer Hitze unter gelegentlichem Rühren ca. 10 Min. köcheln, bis die Sauce sämig ist
- Löffeltest: Die Sauce hat die richtige Konsistenz, wenn sie einen Löffelrücken gleichmässig überzieht.
- 50 geriebenen Käse unter die Sauce rühren
- Schichten: In einer hohen ofenfesten, gefetteten Form
 1. Schicht: 1 Tortilla
 2. Schicht: 1/4 Tomatensauce
 3. Schicht: 1 Tortilla
 4. Schicht: 1/4 Käsesauceweitere Schichten: Vorgang 3mal wiederholen & zum Schluss den restlichen Käse darüber streuen
- in der Mitte des vorgeheizten Ofens ca. 30 Minuten bei 200 Grad gratinieren

BON APPETIT!