

Mexikanischer Eintopf mit Tortillas

Schritte: 5

Schwierigkeitsgrad: Leicht

Zutaten

4 Portionen

250 g	Würstchen	4	Tortillas
100 ml	Tequila	250 g	Kidneybohnen
250 g	Tomaten geschälte (aus der Dose)	1	grüne Paprika
1	Lauch	2	Schalotten
4	scharfe Paprika, verschiedenfarbige		Olivenöl
	Chilipulver	1/2	Zitrone
	Salz		

Zubereitung

Paprika, Lauch und Schalotten klein schneiden. In einer Pfanne Schalotten und Lauch anschwitzen. Dann mit Salz und Chili würzen.

Darüber Würstchen, Bohnen, grüne Paprika, scharfe Paprika, Tomaten und Tequila geben und dünsten lassen, bis die Wurst durchgebraten ist.

In einer anderen Pfanne die Tortillas in Olivenöl braten und neben der Gemüse Wurst Mischung servieren.