

## Überbackene Tortilla

Schritte: 7

Schwierigkeitsgrad: Mittel

### Zutaten

4 Portionen

---

250 g	Würstchen	4	Tortillas
100 ml	Tequila	250 g	Kidneybohnen
250 g	Tomaten (geschält aus der Dose)	1	grüne Paprika
1	Lauch	2	Schalotten
4	scharfe Paprika		Cheddar
3	Eier		Olivenöl
	Chilipulver	1/2	Zitrone
	Salz		

### Zubereitung

---

Paprika, Lauch und Schalotten klein schneiden und in einer Pfanne in folgender Reihenfolge anschwitzen: Schalotten, Lauch, Paprika. Dann mit Salz und Chili würzen.

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

In einer anderen Pfanne die Tortillas in Olivenöl braten, sie in eine Auflaufform legen und die Gemüse Würstchen Mischung darüber gießen.

Dann Eier schlagen, zugießen und geriebenen Käse darüber streuen.

Das ganze dann noch 15 Minuten im vorgeheizten Backofen backen.