

# Rezept TexMex Auflauf

**Zutaten:** 2 Tomaten

1 Huhn oder Poulet

1 Pck Tortilla Chips

2 EL Butterschmalz

Bohnenpüree (von 250 g weißen Bohnen) oder Fertigware

1 – 2 grüne Chilischoten

150 g Cheddar

frisch gemahlenes Meersalz, frisch gemahlener schwarzer oder weißer Pfeffer

## **Zutbereitung:**

Das Bohnenpüree erstellen und warm halten.

Das Backrohr auf 220° C vorheizen.

Einen Topf mit Wasser zum Kochen bringen.

Tomaten anritzen und im kochenden Wasser kurz blanchieren und die Schale entfernen.

Die Tomaten halbieren, entkernen, das Fruchtwasser entfernen und grob hacken.

Die Chilischoten waschen, abtrocknen und in Streifchen schneiden (Tipp:

Einweghandschuhe benutzen).

Das Huhn abwaschen, mit Küchenpapier abtrocknen, in 10 Teile zerschneiden und kräftig würzen.

Die Pouletteile in Butterschmalz mit den Chilischoten kräftig anbraten (ca. 10 – 12 Minuten).

Den Käse reiben.

Die Hälfte der Chips auf den Boden der Auflaufform verteilen.

Mit einer Lage Bohnenpüree bestreichen.

Darauf die Hühnerteile positionieren.

Wieder mit Bohnenpüree bestreichen, die andere Hälfte der Chips darauf verteilen, die Tomatenwürfel darauf geben und mit Käse abschließen.

Für ca. 15 – 18 Minuten in den Ofen schieben.

[Zurück zu den Auflaufrezepten](#)

[Zurück zu den Fleischrezepten](#)