

Tortilla Lasagne mit Sugo

Hauptspeise

Gemüse

Italienisch

Sommer

Vegetarisch

Zubereitung

Schwierigkeit: ● ● ● ○ ○

Zwiebel und Paprika in Streifen schneiden, Öl in der Pfanne erhitzen und das Gemüse darin scharf anbraten. Nach einigen Minuten fein blättrig geschnittenen Knoblauch dazugeben und kurz anbraten. Temperatur zurückdrehen und 1,5 Gläser FELIX Sugo 5 Kräuter zum Gemüse in die Pfanne geben. Mais abseihen und ebenfalls in die Pfanne geben. Chilipulver dazu und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Boden der Auflaufform mit restlichem FELIX Sugo 5 Kräuter bedecken und mit einer Schicht halbiertes Tortilla-Fladen auslegen.

Danach mit einer Schicht Sugo-Gemüse-Mischung aus der Pfanne bedecken, ein paar Löffel Sauerrahm darüber und mit etwas Käse bestreuen. Bis zu viermal wiederholen, die letzte Lage mit Käse bestreuen und nach Belieben mit FELIX Red Hot Sauce verfeinern. Bei 180 °C für 15 Minuten im Backrohr überbacken. Danach 5 Minuten bei 200 °C, bis der Käse knusprig ist.

Tipp: Zusätzlich können auch Kidneybohnen mit in die Pfanne gegeben werden.



Zutaten

2 Gläser FELIX Sugo 5
Kräuter

360 g Olivenöl

2 rote Zwiebel

3 Knoblauchzehen

1 roter Paprika

1 gelber Paprika

1 TL Chilipulver

1 Dose Mais 330 g

8 Tortilla-Fladen Ø 20 cm

150 g geriebener Käse

1 Becher Sauerrahm

FELIX Red Hot Sauce

Salz & Pfeffer