

Rezept

Chilibohnen-Tortilla-Pizza

Ein Rezept von Chilibohnen-Tortilla-Pizza, am 28.04.2024

Zutaten

1 Dose Baked Beans (400 g)
4 EL geriebener Gouda
2 EL Öl

3 EL süßscharfe Chilisauce
4 Tortilla-Wraps

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 500 kcal

Zubereitung

1. Die Baked Beans aus der Dose in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen. Bohnen in einer Schüssel mit Chilisauce und Käse mischen.

2. Die Bohnenmasse auf 2 Tortillas verteilen, dabei einen jeweils ca. 1 cm breiten Rand frei lassen. Die beiden restlichen Tortillas auf die Bohnen legen, gut andrücken.

3. In zwei beschichteten Pfannen je 1 EL Öl erhitzen, die Tortilla-Pizzen hineingeben und bei mittlerer Hitze 2-3 Min. braten, dann vorsichtig mit einem Pfannenwender umdrehen und 2-3 Min. weiterbraten.

4. Pizzen aus den Pfannen auf Teller gleiten lassen und wie Kuchen in Stücke schneiden.