

Chili Cheese Cups



TIPP

Die Chilifüllung für die Cups lässt sich auch wunderbar am Vortag zubereiten und schmeckt dann sogar noch aromatischer.

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN:

12 Scheiben Toast, 6 EL Butter,
200 g geriebener Gouda,
300 g gemischtes Hackfleisch,
1 Dose Pizzatomen,
½ Dose Kidneybohnen,
½ Dose Mais, 1 Zwiebel,
2 Knoblauchzehen, 1 EL Tomaten-
mark, 1 EL Paprikapulver,
1 TL Backkakao, 1 TL Chili-
Cayenne-Pfeffer, 1 TL Zucker,
Olivenöl, frisch gemahlener
Pfeffer, Salz

ZUBEREITUNG:

1. Die Zwiebel samt Knoblauch schälen und fein hacken – anschließend zusammen mit Hackfleisch scharf in Olivenöl anbraten.
2. Sobald alles leicht gebräunt ist, das Tomatenmark, alle Gewürze und den Kakao dazugeben, kurz anrösten und mit Dosentomen aufgießen. Alles einmal unter Rühren aufkochen und Mais sowie Kidneybohnen dazugeben.
3. Danach noch eine halbe Stunde bei geringer Hitze köcheln lassen.
4. In der Zwischenzeit den Ofen auf 190° C Umluft vorheizen.
5. Den Rand der Toastscheiben abschneiden und das Brot jeweils von beiden Seiten mit Butter bestreichen. Danach je eine Scheibe in die Mulden eines Muffinblechs drücken.
6. Die Füllung auf die Förmchen verteilen und großzügig mit geriebenem Käse bedecken. Alles für 10–15 Minuten im Ofen goldbraun backen.