

## Mexikanische Koteletts

Zutaten für 20 Personen

je Person ein Nackenkotelette

8-10 große Zwiebeln

4 Grüne und 4 rote Paprika

2 große Dosen Mais

2 Flasche Ketchup

2 Flasche Schaschlik oder Chilisoße

2 Backofenpfannen oder tiefe Backbleche

Zubereitung

Zwiebeln in Ringe schneiden

Paprika in Streifen schneiden

Backofenpfannen einfetten und mit Zwiebelringen auslegen

Nackenkoteletts mit Salz, Pfeffer, Paprika und Curry würzen

Die Koteletts auf die Zwiebeln legen und mit einer Alufolie abdecken

45 Min bei 200 Grad garen lassen, danach die Folie entfernen.

Paprika, Mais und Bohnen darüber verteilen, Ketchup und Chilisoße dazu geben.

Jetzt noch einmal alles für 15 bis 20 Minuten in den Backofen geben.

Beilagen

Reis oder Butterkartoffeln, Baguette