Tortillas mit Sauce von Boris Aeschlimann

Mengen für 10 Personen

1.0 kg Tortilla Chips	
625 g Tomaten	
100 g Pepperonchini	
1.0 g Paprika	
100 g Mehl	
1.0 g Muskatnuss	Das Tomatenfleisch mit Muskat-Paprika-Peperoncini-Mehl mit ein Mixstab durchmixen
250 g Zwiebeln	
5.0 Stück Knoblauchzehen	
5 cl Olivenöl	In einer Pfanne mit Oel die klein gewuerfelten Zwiebel und Knoblauch goldgelb anroeste, die Tomatenmenge beifügen.
1.0 g Salz	
5.0 Stück Bouillonwürfel	Mit der Huhnbruehe aufgiessen und langsam für 40min. kochen lassen. Im Kühlschrank auskühlen lassen.