

Chili con Carne - Auflauf

Zutaten:

500 g Hackfleisch
100 g Fetakäse
2 Stangen Porree
1 rote Paprika
100 g geriebenen Käse
4 Zwiebeln
1 große Dose Kidneybohnen
2 EL Tomatenmark
3 Knoblauchzehen
3 Eier
750 ml Fleischbrühe
5 EL Sahne
2 scharfe rote Chilischoten
1 Dose Mais
Öl, Pfeffer, Salz

Zubereitung:

- Porree und Paprika in kleine Stücke schneiden.
- Zwiebel, Chili und Knoblauch hacken und in Öl glasig dünsten.
- Hackfleisch zugeben und krümelig braten.
- Tomatenmark unter das Hackfleisch rühren.
- Die Gemüsebrühe zugießen.
- Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Bohnen, Porree und Paprika unterrühren.
- Alles ein paar Minuten köcheln lassen.
- Ein Drittel der Maiskörner mit der Sahne pürieren.
- Salz, Pfeffer und die Eier mit dem Püree verrühren.
- Restmais und Fetakäse (zerkrümelt) unterrühren.
- Eine Auflaufform einfetten und die Bohnenmischung einfüllen.
- Maispüree auf den Bohnen verteilen.
- Den geriebenen Käse über den Auflauf streuen.
- Bei 200° C etwa 45 Minuten backen.