Auflaufrezept vom Knödelschorsch (www.knoedelschorsch.de)

Mexikanischer Auflauf

Zutaten:

500 g Hackfleisch
1 rote Paprika
1 gelbe Paprika
1 grüne Paprika
4 Stangen Porree
2 Zwiebeln
4 Knoblauchzehen
1 Dose Mais
1 kleine Dose Kidneybohnen
3 Eier
200 g saure Sahne
50 ml Weißwein
100 g geriebener Käse
800 g Pizzatomaten (Dose)
1 EL Zucker
Salz, Pfeffer, Chilipulver, Öl

Zubereitung:

- Zwiebeln und Knoblauch fein hacken.
- Beides in Öl glasig dünsten.
- Hackfleisch zugeben und krümelig braten.
- Fleisch beiseite stellen.
- Paprika klein würfeln.
- Porree in dünne Ringe schneiden.
- Mit wenig Öl in einer großen Pfanne andünsten.
- Tomaten und Zucker unterrühren.
- Mit den Gewürzen scharf abschmecken.
- Gut 10 Minuten lang einkochen lassen.
- Abgetropfte Bohnen, Mais und das Fleisch untermengen.
- Eier, Sahne und Wein verrühren und würzen.
- Zusammen mit 50 g Käse unter die Gemüsemasse mischen.
- Sofort in eine Auflaufform füllen.
- Mit dem Restkäse überstreuen.
- Bei 175° C etwa 25 Minuten überbacken.