

Mexikanische Tortilla-Lasagne

ZUTATEN FÜR 6 Personen

01 15
std : min

- ★ 250 g mittelalter Gouda, in Stücken
- ★ 1 rote Zwiebel, halbiert
- ★ 2 Knoblauchzehen
- ★ 30 g Sonnenblumenöl
- ★ 400 g Rinderhackfleisch
- ★ Salz
- ★ frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- ★ 1 TL edelsüßes Paprikapulver
- ★ 2 Prisen Chiliflocken
- ★ 250 g Kidneybohnen (Dose), abgewaschen und abgetropft
- ★ 285 g Zuckermais (Dose), abgetropft
- ★ etwas Butter zum Fetten der Form
- ★ Blättchen von ½ Bund Koriander
- ★ ½ Bund Frühlingszwiebeln, in dünnen Ringen
- ★ 800 g stückige Tomaten (Dose)
- ★ 400 g Schmand
- ★ 8 weiche Weizen-Tortillas (Fertigprodukt)

1 | Gouda im 7 Sek. | Stufe 7 zerkleinern, umfüllen. säubern. Zwiebel und Knoblauch in den geben, 7 Sek. | Stufe 6 hacken. Mit dem nach unten schieben. Öl zufügen, 3 Min. | 120 °C [TM31 bitte Varoma] | Stufe 1 dünsten.

2 | Hack, ½ TL Salz, ¼ TL Pfeffer, Paprikapulver und Chiliflocken in den geben, 8 Min. | 120 °C [TM31 bitte Varoma] | | dünsten, dabei den Garkorb als Spritzschutz auf den Deckel stellen. Bohnen und Mais zufügen, 5 Min. | 100 °C | | garen, dabei mit dem nach unten schieben. Hackfleischmischung umfüllen, den spülen. Den Ofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen und eine Auflaufform mit Butter einfetten.

3 | Korianderblättchen 7 Sek. | Stufe 7 zerkleinern und mit dem nach unten schieben. Frühlingszwiebeln, Tomaten, ¼ TL Salz und 2 Prisen Pfeffer hinzufügen, 10 Sek. | | Stufe 1 mischen. Schmand mit je 2 Prisen Salz und Pfeffer glatt rühren.

4 | Etwas Tomatensalsa auf den Boden der Form geben, glatt streichen. 2 Tortillas darüberlegen, ¼ der Hackmasse darauf verteilen. ¼ der Salsa und ¼ des Schmands darüber geben. Fortfahren, bis alle Zutaten aufgebraucht sind. Mit dem Gouda bestreuen und 35–40 Min. backen. Lasagne aus dem Ofen nehmen und servieren.

PRO PORTION: 903 KCAL | 38 G E | 54 G F | 60 G KH

WEIZENTORTILLAS

Einfach selbst backen

375 g Mehl, 1 TL Backpulver, 1 TL Salz, 100 g Öl und 200 g warmes Wasser 3 Min. | zu einem glatten Teig verkneten. 20 Min. ruhen lassen, dann zu 8 Kugeln formen, diese zu dünnen Fladen ausrollen und in einer beschichteten Pfanne ohne Fettzugabe bei mittlerer Hitze von beiden Seiten etwa 2–3 Min. zu Tortillas ausbacken.

Basis
REZEPT

