



## Mexikanischer Kartoffelauflauf

### Description



Für 4 Portionen

- 750 g Kartoffeln
- 1 kleine Zwiebel
- 3 Stiele Oregano
- 250 g gemischtes Hackfleisch
- 1 Ei (Gr. S)
- 20 g Paniermehl
- 2-3 TL Ajvar (Papikapaste Glas)
- Pfeffer, Salz
- 3 EL Öl
- 1 Knoblauchzehe
- 1 rote Chilischote
- 1 Dose (425 ml) passierte Tomaten
- 1 l Instant-Gemüsebrühe
  
- 1 Dose (425 ml) Mais
- 1 Dose (425 ml) Kidneybohnen
- je 1 kleine rote und grüne Paprika
- 100 g Schafskäse

## Oregano zum Garnieren

1. Kartoffeln in Wasser 15-20 Minuten garen. Inzwischen Zwiebel fein wÃ¼rfeln. Oregano hacken. Hack, Zwiebeln, Oregano, Ei, Paniermehl und 1 TL Ajvar verkneten. Mit Salz und Pfeffer wÃ¼rzen. Aus der Masse kleine BÃ¼llchen formen. 2 EL Ãl in einer Pfanne erhitzen, BÃ¼llchen darin rundherum 6-8 Minuten braten.

2. Kartoffeln abgieÃen, etwas abkÃ¼hlen lassen. Knoblauch fein wÃ¼rfeln. Chili halbieren, Kerne entfernen. Chili in feine Streifen schneiden. 1 EL Ãl erhitzen. Knoblauch und Chili darin andÃ¼nsten. Passierte Tomaten und 1/4 l Wasser zugieÃen, aufkochen und BrÃ¼he einrÃ¼hren. Bei milder Hitze ca. 10 Minuten kÃ¼cheln lassen. Mais und Bohnen abspÃ¼len und abtropfen lassen. Paprika in Streifen schneiden. Kartoffeln in Spalten schneiden. SoÃe mit 1-2 TL Ajvar, Salz und Pfeffer abschmecken.

3. Kartoffeln, Mais, Bohnen, Paprika und HackbÃ¼llchen in eine gefettete Auflaufform (ca. 2 l Inhalt) geben. Die SoÃe darÃ¼ber gieÃen. SchafskÃ¤se zerbrÃ¼ckeln und darÃ¼ber streuen. Im vorgeheizten Backofen bei 225ÃC 15-20 Minuten backen. Mit Oregano garnieren.

Zubereitung: ca. 1 Stunde

kcal/Portion: ca. 790

Fett/Portion: ca. 29 g

### Category

1. Fleisch

### Date Created

Juni 10, 2017

### Author

rezeptadmin

default watermark