

TexMex Auflauf aus der rechteckigen Ofenhexe® von Pampered Chef®



Abbildung 1 Auflauf zubereitet in der rechteckigen Ofenhexe®

Zutaten Reis:

1,5 Tassen Reis

2,5 Tassen Wasser

1 TL Salz

Reis Zubereitung im Zaubermeister Lily in der Microwelle:

Reis, Wasser und Salz in den Zaubermeister geben umrühren mit aufgelegtem Deckel in der Microwelle 15 Minuten bei 600-700 Watt garen (bei mir High Levelstufe) Danach kurz noch ausquellen lassen.

Restliche Zutaten:

Je 1 rote, gelbe und grüne Paprika

2 EL Röstzwiebeln

1 gepresste Knoblauchzehe

4 Tomaten

250 g Kidney Bohnen

250 g Mais

Etwas Öl zum anbraten

500 g Rinderhackfleisch

2 EL Tomatenmark

1 TL Kreuzkümmel Gewürz

1 TL geräucherte Tomaten

1 TL Chiliflocken

1 TL Salz

1 Becher Creme Fraiche

1 Becher Schmand

260 g Cheddar (gerieben)

Zubereitung:

Paprika waschen und entkernen und mit dem GemüseFix von Pampered Chef in feine Streifen schneiden.

Röstzwiebeln und gepressten Knoblauch mit den in Würfel geschnittenen Tomaten zu den Paprika Streifen geben

Bohnen und Mais abtropfen lassen und ebenfalls dazu geben.

Das Hackfleisch nun mit dem Tomatenmark und den Gewürzen in etwas Öl in einer Pfanne bröselig abraten bis es schöne Röstaromen hat.

Zu dem Fleisch gibst du nun den gegarten Reis sowie die Paprika Streifen, den Mais und die Kidney Bohnen die Zwiebeln mit Knoblauch und die geschnittenen Tomaten und vermischst das Ganze gut miteinander.

Deine rechteckige Ofenhexe® ein wenig mit Rapsöl einpinseln und die Hälfte vom Fleisch-Gemüse-Gemisch einfüllen.

Darauf gibst du ein paar Kleckse vom Schmand und Creme Fraiche sowie etwas vom geriebenen Cheddar Käse

Nun den Rest vom Fleisch-Gemüse-Gemisch darauf geben und den Rest Creme Fraiche und Schmand wieder oben drauf tupfen.

Als Abschluss den restlichen Cheddar darüber streuen und in den vorgeheizten Backofen bei 230°C/Ober-/Unterhitze/Rost/mittleres Einschubfach/ca. 35 Minuten backen.

Viel Spaß beim nachmachen und Guten Appetit

Deine
Martina Ziehl mit Pampered Chef®

p.s. Ich hatte noch Reste Parmesan und Emmentaler Käse und habe diesen auch noch gerieben mit oben drauf zum überbacken gegeben.