

Mexikanische Enchilada-Lasagne

Für 4 Portionen:

12 Tortillas	500 g Hackfleisch	400 g Kidneybohnen, Dose
200 g Mais, Dose	1 rote Paprika, gewürfelt	1 Zwiebel, fein gewürfelt
2-3 Knoblauchzehen, gehackt	400g passierte Tomaten	200g geriebener Käse
2 EL Olivenöl	1 TL Kreuzkümmel	1 TL Paprika edelsüß
1/2 TL Chili-Pulver	1 TL getrock. Oregano	Salz, Pfeffer
Korianderblätter		

Den Ofen auf 180°C (Ober-/Unterhitze) vorheizen, eine große Auflaufform leicht einfetten.

Das Olivenöl in einer großen Pfanne erhitzen, Zwiebel und Knoblauch darin glasig anbraten. Das Hackfleisch hinzufügen und braten, bis es durchgegart ist. Mit Kreuzkümmel, Paprika, Chili-Pulver, Oregano, Salz und Pfeffer würzen.

Die gewürfelte Paprika, die abgetropften Kidneybohnen und den Mais in der Pfanne gut durchmischen, die passierten Tomaten hinzufügen und die Mischung 5-10 Minuten köcheln lassen, damit die Aromen gut durchziehen.

Eine Tortilla auf den Boden der vorbereiteten Auflaufform legen, gefolgt von einer Schicht Hackfleisch-Gemüse-Mischung, etwas geriebenen Käse darüber streuen; den Vorgang wiederholen, indem abwechselnd Tortilla, Hackfleisch-Gemüse-Mischung und Käse geschichtet wird. Die letzte Schicht endet mit geriebenem Käse.

Die Enchilada-Lasagne im vorgeheizten Ofen für etwa 25-30 Minuten backen, bis der Käse geschmolzen und leicht goldbraun ist.

Die Lasagne nach dem Backen für etwa 10 Minuten ruhen lassen. Vor dem Servieren mit frischen Korianderblättern garnieren.

Tipps:

Auf Vorrat zubereitete Lasagne im Kühlschrank aufbewahren und vor dem Servieren in den Ofen schieben.

Reste in einem luftdichten Behälter im Kühlschrank lagern und bei Bedarf aufwärmen.

Für noch mehr Würze frische Jalapeños oder Chili-Pulver untermischen.

NN am 07. März 2025