

Chili-con-carne-Auflauf

Für 6 Portionen

3 Paprikaschoten	400 g Hackfleisch	3 Knoblauchzehen
1 Zwiebel	Olivenöl	300 g Reis
1 gr. Dose Tomaten	1 Dose Mais	1 Dose Kidneybohnen
Tabasco	Paprikapulver	Paprikapulver, scharf
Cayennepfeffer	Salz, Pfeffer	Käse
Peperoni	Nachos	Petersilie

Reis aufsetzen und kochen.

Olivenöl in einem hohen Topf erhitzen, das Hack darin gut durchbraten. Während des Anbratens gehackte Zwiebeln und Knoblauch dazugeben. Nach dem Anbraten die in Stücke geschnittene Paprika und Peperoni dazugeben, kurz weiterbraten.

Tomaten, abgegossene Bohnen und Mais dazugeben und alles zum Kochen bringen. Auf kleiner Flamme köcheln lassen. Nach Geschmack mit Tabasco, Paprika edelsüß und ro-senscharf, Cayennepfeffer, Salz und Pfeffer würzen. Weiter kochen.

Den gegarten Reis in eine flache Auflaufform geben. Eventuell den Rand der Auflaufform mit Nachos garnieren. Das Chili con Carne auf dem Reis verteilen. Mit Käse bestreuen bzw. belegen.

In den auf 180°C Ober-/Unterhitze vorgeheizten Backofen stellen und in 15 Minuten gold-braun überbacken.

Den fertigen Auflauf mit frisch gehackter Petersilie bestreuen.

NN am 10. November 2025