Mexikanische Lasagne

Zeit gesamt
1h

Zubereitungszeit
10min

Schwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 4 Portionen

Edamer Aufschnitt	200 g
Zwiebeln, gelb	120 g
Knoblauchzehen	2 St.
Olivenöl	3 EL
Hackfleisch vom Rind	400 g
Salz	1.5 TL
Paprika, edelsüß	0.5 TL
Kreuzkümmel	1 TL
Zimt	
Pfeffer, schwarz	
Chili, gemahlen	0.5 TL
Kidneybohnen	255 g
Mais aus der Dose	285 g
Tomaten, gehackt	800 g
Frühlingszwiebeln	100 g
Schmand	400 g
Wraps	10 St.

Zubereitung

Küchenutensilien

große Auflaufform, Monsieur Cuisine

1. Backofen auf 180 °C vorheizen und Auflaufform einfetten.

2. Käse in grobe Stücke schneiden, in den Mixbehälter geben und mit eingesetztem Messbecher 10 Sek./Stufe 7 zerkleinern. Anschließend umfüllen und Mixbehälter ausspülen.

3. Zwiebel schälen, vierteln und in den Mixbehälter geben. Knoblauchzehen schälen und ebenfalls in den Mixbehälter geben. Alles mit eingesetztem Messbecher mit der Turbo-Taste/4 Sek. zerkleinern, anschließend mit dem Spatel an der Innenwand des Mixbehälters nach unten schieben.

4. Olivenöl hinzufügen und ohne eingesetzten Messbecher mit der Anbrat-Taste/3 Min. anbraten.

5. Rinderhackfleisch, 1 TL Salz, Paprikapulver, Kreuzkümmel, Zimt, 2 Prisen Pfeffer und Chilipulver hinzufügen und ohne eingesetzten Messbecher mit der Anbrat-Taste anbraten.

6. Kidneybohnen in ein Sieb geben, abspülen und abtropfen lassen. Mais ebenfalls in ein Sieb geben, abspülen und abtropfen lassen. Bohnen, Mais und gehackte Tomaten in den Mixbehälter geben und mit eingesetztem Messbecher mit Linkslauf/5 Min./Stufe 2/100 °C garen.

7. Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in feine Ringe schneiden. Mit ½ TL Salz und Schmand in einer Schüssel vermengen.

8. Etwas von der Rinderhackfleischmasse in die Auflaufform geben und mit Wraps bedecken. Diese gegebenenfalls der Auflaufform entsprechend zuschneiden. Etwas Schmandcreme auf den Wraps verteilen. Vorgang wiederholen, bis alles aufgebraucht ist, und mit der Hackfleischmasse enden.

9. Zum Schluss Käse darüberstreuen und Lasagne im vorgeheizten Backofen ca. 35 Min. backen.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	1260 kcal
Kohlenhydrate	127 g
Eiweiß	58 g
Ballaststoffe	9 g
Fette	58 g