



## Tex-Mex-„Shepherd's Pie“ mit Bio-Hack

dazu Aioli mit gerösteter Jalapeño



ca. 50min



4 Portionen

Ein traditionelles Gericht im neuen Gewand ist meist eine besondere Gaumenfreude. Unser deftiger Auflauf mit Paprika, Sellerie und saftigem Bio-Rinderhack, überbacken mit cremigem Kartoffelpüree, kann seine Verwandtschaft mit dem englischen Klassiker nicht abstreiten. Aber Familie ist eben auch vielfältig: Wir würzen mexikanisch, überbacken mit Käse und reichen zum Pie eine pikante Aioli mit gerösteter Chili. Mmmh!



## Was du von uns bekommst

- 1kg mehligkochende Kartoffeln
- 1 Jalapeño-Chilischote
- 3 Knoblauchzehen
- 2 Paprika
- 2 rote Zwiebeln
- 2 Stangensellerie <sup>1</sup>
- 3 Tomaten
- 500g Bio-Rinderhackfleisch
- 4 Pck. mexikanische Gewürzmischung
- 2 Stückchen Hartkäse <sup>2,3</sup>

## Was du zu Hause benötigst

- 200ml Milch <sup>3</sup>
- 6EL Mayonnaise <sup>2</sup>
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

## Küchenutensilien

- Backofen mit Ober-/Unterhitze oder Grill
- große Auflaufform
- großer Topf
- große Pfanne
- Kartoffelstampfer
- Stabmixer mit hohem Gefäß
- Sparschäler
- Messbecher
- Küchenreibe
- Sieb

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

### Allergene

Sellerie (1), Eier (2), Milch (3). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

### Nährwertangaben pro Portion



### 1. Kartoffeln kochen

Den Backofen mit Grillfunktion oder Ober-/Unterhitze auf 250°C vorheizen. In einem großen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Kartoffeln** zum Kochen bringen. Die **Kartoffeln** schälen und in 2-3cm große Stücke schneiden, dann in das kochende Wasser geben und in 10-15Min. gar kochen. Dann in ein Sieb abgießen, zurück in den Topf geben und mit 200ml Milch cremig stampfen.



### 4. Gemüse und Fleisch braten

Die **Zwiebeln**, die **Paprika** und den **Sellerie** in einer großen Pfanne mit 2EL Olivenöl bei mittlerer bis starker Hitze 2-3Min. anbraten. Das **Hackfleisch**, die **Gewürzmischung** und den **gewürfelten Knoblauch** zugeben und ca. 1Min. mitbraten. Die **Tomaten**, 150ml Wasser, 2EL Essig und 1TL Salz unterrühren. Alles 4-5Min. einköcheln lassen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

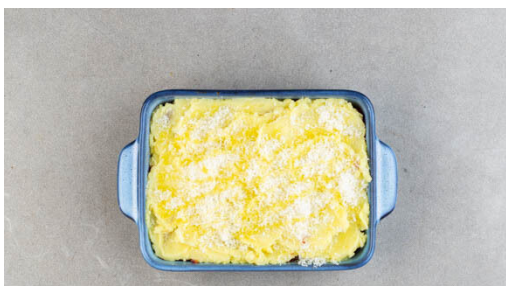
Verzichte auf gedruckte Rezepte - ändere die Einstellungen im Kundenkonto. Fragen zur Zubereitung oder zum Rezept? Deine Koch-Hotline: **030 208 480 510**

Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an. [Instagram](#) [Facebook](#) [Twitter](#) [Pinterest](#) **#marleyspooning**



### 2. Zutaten rösten

Die **Chilischote** längs halbieren. **Tipp:** Für weniger Schärfe die Kerne entfernen. **2 ungeschälte Knoblauchzehen** und die **Chili** mit den Schnittseiten nach unten in eine große Auflaufform geben. Auf der obersten Schiene im Ofen 12-15Min. rösten, bis die **Chili** leicht gebräunt ist. **Tipp:** Wer es nicht besonders scharf mag, nimmt weniger **Chili**.



### 5. Pie backen

Den **Käse** fein reiben. Die **Chili** und den **Knoblauch** aus der Auflaufform nehmen und beiseitestellen. Das **Kartoffelpüree** mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die **Fleisch-Gemüse-Mischung** gleichmäßig in der Form verteilen, das **Püree** darübergeben und glatt streichen. Mit dem **Käse** bestreuen, mit 3EL Olivenöl beträufeln und in ca. 10Min. im Ofen goldbraun backen.



### 3. Gemüse schneiden

Die **Paprika** vierteln, entkernen und in dünne Streifen schneiden. Die **Zwiebeln** schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden. Den **Sellerie** in 0,5-1cm dicke Scheiben schneiden. Den **restlichen Knoblauch** schälen und fein würfeln. Die **Tomaten** grob würfeln.



### 6. Aioli zubereiten

Den **gerösteten Knoblauch** aus der Haut drücken, ggf. die Enden vorher abschneiden. Die **Chili** grob hacken. Den **Knoblauch** und die **Chili** mit 6EL Mayonnaise und 2EL Essig in einem hohen Gefäß fein pürieren, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die **Aioli** zum **Auflauf** servieren.