



V2: Tex-Mex-„Shepherd's Pie“ mit Bio-Hack

dazu Aioli mit gerösteter Jalapeño



ca. 40min



2 Personen

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!

- 1 Packung mehligkochende Kartoffeln
- 1 Jalapeño-Chilischote
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Paprika
- 1 rote Zwiebel
- 1 Stangensellerie ⁹
- 2 Tomaten
- 250g Bio-Rinderhackfleisch
- 2 Päckchen mexikanische Gewürzmischung
- 1 Stück italienischer Hartkäse ⁷

- 100ml Milch ⁷
- 3EL Mayonnaise ³
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

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

Eier (3), Milch (7), Sellerie (9). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

5 : 10041 : 15 : 47.2



Den Backofen mit Grillfunktion oder Ober-/Unterhitze auf 250°C vorheizen. In einem mittelgroßen 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 100ml Milch cremig stampfen.



Die **Zwiebeln**, die **Paprika** und den **Sellerie** in einer mittelgroßen Pfanne mit 1EL Olivenöl bei mittlerer bis starker Hitze 2-3Min. anbraten. Das **Hackfleisch**, die **Gewürzmischung** und den **gewürfelten Knoblauch** zugeben und ca. 1Min. mitbraten. Die **Tomaten**, 100ml Wasser, 1EL Essig und ½TL 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**



Die **Chilischote** längs halbieren. **Tipp:** Für weniger Schärfe die Kerne entfernen.

1 ungeschälte Knoblauchzehe und die **Chili** mit den Schnittseiten nach unten in eine mittelgroße 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**.



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 2EL Olivenöl beträufeln und in ca. 10Min. im Ofen goldbraun backen.



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



Den **gerösteten Knoblauch** aus der Haut drücken, ggf. die Enden vorher abschneiden. Die **Chili** grob hacken. Den **Knoblauch** und die **Chili** mit 3EL Mayonnaise und 1EL Essig in einem hohen Gefäß fein pürieren, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die **Aioli** zum **Auflauf** servieren.

Konto. 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](#) [Twitter](#) [Facebook](#) [YouTube](#) **#marleyspooning**