



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

dazu Aioli mit gerösteter Jalapeño



ca. 50min



3-4 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!

- 1kg mehligkochende Kartoffeln
- 1 Jalapeño-Chilischote
- 3 Knoblauchzehen
- 2 Paprika
- 2 rote Zwiebeln
- 2 Stangensellerie ⁹
- 3 Tomaten
- 500g Bio-Rinderhackfleisch
- 4 Päckchen mexikanische Gewürzmischung
- 2 Stücke italienischer Hartkäse ⁷

- 200ml Milch ⁷
- 6EL Mayonnaise ³
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

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

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

Energie 983kcal, Fett 63.6g,
Kohlenhydrate 63.6g, Eiweiß 37.8g



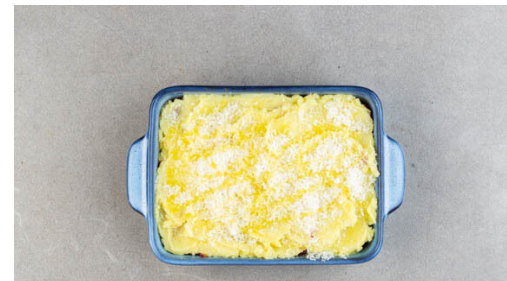
Den Backofen mit Grillfunktion oder Ober-/Unterhitze auf 250°C vorheizen. In einem großen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Kartoffeln** zum Kochen bringen. Die **Kartoffeln** schälen und in 2-3cm große Stücke schneiden, dann in das kochende Wasser geben und in 10-15Min. gar kochen. Dann in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



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.



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**.



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.



Die **Paprika** vierteln, entkernen und in dünne Streifen schneiden. Die **Zwiebeln** 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 6EL Mayonnaise und 2EL Essig in einem hohen Gefäß fein pürieren, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die **Aioli** zum **Auflauf** servieren.

Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an. [!\[\]\(56549452e01ca28bdf2500ced9653143_img.jpg\)](#) [!\[\]\(235f8f87c36d896db1ddff2848125c86_img.jpg\)](#) [!\[\]\(4c4afa2dcab95991c60f31fce713d641_img.jpg\)](#) [!\[\]\(1205f6f8a2eee5164f325ab7908828d5_img.jpg\)](#) [!\[\]\(5649178bcab2dc69cdc8b143e41f5574_img.jpg\)](#) [!\[\]\(a3c24aced2b14ac1091dd021e96144de_img.jpg\)](#) [!\[\]\(e83379e53a08d0b83b13ef5073878508_img.jpg\)](#) [!\[\]\(17c5fa608b03a1b6845f90d60664a433_img.jpg\)](#) [!\[\]\(302f47a78a96976da8a3f7fbd132bd38_img.jpg\)](#) [!\[\]\(88bd00b5cfd7ca6184f9a3b15bddaff4_img.jpg\)](#) [!\[\]\(0fd8db05aece5ecb3c7f7de650528786_img.jpg\)](#) [!\[\]\(feaf751821df222828e00729b77d73f1_img.jpg\)](#) [!\[\]\(a705de3069912ea176a994947493e982_img.jpg\)](#) [!\[\]\(8fbc3668cd32de7fe4e76abbbc4fe3e5_img.jpg\)](#) [!\[\]\(5ee57a6eeb654ed81f0626cc1887347b_img.jpg\)](#) [!\[\]\(0d8640f5d4d93d13a6ae582b9657a687_img.jpg\)](#) [!\[\]\(106919d81ee1a22de06d84e9f0755c74_img.jpg\)](#) [!\[\]\(99dd9a9e162af5d062263ecdf8f4c76f_img.jpg\)](#) [!\[\]\(2dd6dc0e61aa0e0384d7c6db50f591d3_img.jpg\)](#) [!\[\]\(e576842a47f7f3b8c1d0c689048b6963_img.jpg\)](#) [!\[\]\(2e8b82c85cb4767e4d0954b10e981812_img.jpg\)](#) [!\[\]\(022291e1e854dccb1448d5e6d75bcf04_img.jpg\)](#) [!\[\]\(2c5ea12db0e9ba6c15ee5e80c54ed254_img.jpg\)](#) [!\[\]\(df1f59809508a95cc6e9dcb673757ebe_img.jpg\)](#) [!\[\]\(5794bbf0bcaa7cde951e624db770ee2b_img.jpg\)](#) [!\[\]\(a94f5349539628286b3ee80f479ee752_img.jpg\)](#) [!\[\]\(5994f69162fa8cd702f258cd28f361c6_img.jpg\)](#) [!\[\]\(78c964a69fb854d316cca7e874b54798_img.jpg\)](#) [!\[\]\(9d2fb0e175ae27c855bb99ac7b33e64d_img.jpg\)](#) [!\[\]\(ac14d9b0d696b7009b533acc0cd1bc12_img.jpg\)](#) [!\[\]\(e8d30db37a716194956f71bbe33d35c1_img.jpg\)](#) [!\[\]\(6757508522f601cbfd87c6e5aa6b4708_img.jpg\)](#) [!\[\]\(bc584e052c32dbb3ca884986bf5cb932_img.jpg\)](#) [!\[\]\(96640d0dc6f922792741f7e59825ec2c_img.jpg\)](#) [!\[\]\(166bd8ca3eb518ad1c1c8dbe1602f6f9_img.jpg\)](#) [!\[\]\(599aedef6858884f763b9555fed8e421_img.jpg\)](#) [!\[\]\(fb2ece31b53e5f114e8eb0e4182bc825_img.jpg\)](#) [!\[\]\(5eca3608f2f70a987fb6babb500bb90e_img.jpg\)](#) [!\[\]\(fb8cb8fa1cf6459f9a21abe75faa661a_img.jpg\)](#) [!\[\]\(5b98f32381a0ac4323f54d650ba7a844_img.jpg\)](#) [!\[\]\(d83303608b4e42011b3c50a036a259d8_img.jpg\)](#) [!\[\]\(d3966fe96a2115802f53428458cad927_img.jpg\)](#) [!\[\]\(2815fcc6bbb3b8313b5e346af65c7f3e_img.jpg\)](#) [!\[\]\(5068ca34b57c9bd62a04b1712f4e9ddd_img.jpg\)](#) [!\[\]\(0c9b0d322314dc359bf48315e3640d36_img.jpg\)](#) [!\[\]\(4370165351a4491a891e0cc9e2596b5c_img.jpg\)](#) [!\[\]\(f00fa8c6354b1e4fa665ceb6b4ef5727_img.jpg\)](#) [!\[\]\(dffbb04d1c6b3922206731fb5d5772b6_img.jpg\)](#) [!\[\]\(d7cb04d047da935960afd0003c12b44a_img.jpg\)](#) [!\[\]\(290f19e0acf31bde8491ad458856f46b_img.jpg\)](#) [!\[\]\(b5a485b129c54cefc9c88abbe948bc42_img.jpg\)](#) [!\[\]\(7109327f186208ec03465f1daa3382a6_img.jpg\)](#) [!\[\]\(31a7fceb2e773cf0c5f2471cbd531cf2_img.jpg\)](#) [!\[\]\(defbddbc98af990307123e081d14c0fa_img.jpg\)](#) [!\[\]\(1bcd157faa43ee5e0d36baa75e94ca85_img.jpg\)](#) [!\[\]\(922ebd59488d02d0b488ea14dc3c5eae_img.jpg\)](#) [!\[\]\(f0a4fc4b93e452d2ea34d2ed7eabefe7_img.jpg\)](#) [!\[\]\(4b2070f99332dd6dcd990a20a9dca929_img.jpg\)](#) [!\[\]\(1c97758d3e40765ee4c37e88a996b88e_img.jpg\)](#) [!\[\]\(236ba71edee22b35ec58ee485d9a09f4_img.jpg\)](#) [!\[\]\(c1ec1e6935e34367f75d9c02f84bc792_img.jpg\)](#) [!\[\]\(42203db404eea477eb76b50cc3f941b9_img.jpg\)](#) [!\[\]\(891cdd82e1d8cf3878393e3c4f24334f_img.jpg\)](#) [!\[\]\(b7fa7aafd6ade2b4232a68093a5d13fe_img.jpg\)](#) [!\[\]\(d3a890ad4b6c3bb2dd9e8b516f585a07_img.jpg\)](#) [!\[\]\(e289a977e563b9acde9667066d6cb851_img.jpg\)](#) [!\[\]\(18d77e55f5651eb38fcf8a38819aa2b7_img.jpg\)](#) [!\[\]\(8f4fd705190629b5eadd443541182e32_img.jpg\)](#) [!\[\]\(d92cc1e85456055731e3652ff37306b3_img.jpg\)](#) [!\[\]\(77b17581eff1775f0c9ee8f3b5c1439e_img.jpg\)](#) [!\[\]\(aa89221ffb4f0dab96efefc12e9faf9f_img.jpg\)](#) [!\[\]\(8af8f4448c229fa48ce372bd0161b374_img.jpg\)](#) [!\[\]\(27ba4843e24ebec32be20a05403dae63_img.jpg\)](#) [!\[\]\(dff11b6a38548546bcf93b1ad64834ad_img.jpg\)](#) [!\[\]\(b8bdeddac82829cf0fe04549368347b3_img.jpg\)](#) [!\[\]\(ba217326c3993d3121bae8657f16c1b1_img.jpg\)](#) [!\[\]\(edd3ca0f59193df0172904a7c2a28ebc_img.jpg\)](#) [!\[\]\(e48041ae4e65ca96cbc30ea045444d46_img.jpg\)](#) [!\[\]\(f0cf49f13f3cb654a48b7772cb680bb6_img.jpg\)](#) [!\[\]\(2d89d57aade63b5901b8a50a509de553_img.jpg\)](#) [!\[\]\(da6f094fc34c94441738ab2a87d3a466_img.jpg\)](#) [!\[\]\(b2712a942d2a9501221a31b90d5af6c1_img.jpg\)](#) [!\[\]\(cff00b44ccd63f5b5609665cc6ea8971_img.jpg\)](#) [!\[\]\(762e47b4d6478dc1da8430be8ac849e7_img.jpg\)](#) [!\[\]\(837150df6d019166bb05ff955c4ca837_img.jpg\)](#) [!\[\]\(20bb65e54ec40d8ffd2d39a8fdf64eed_img.jpg\)](#) [!\[\]\(651c351ce1452cebcba5b6e6bda6e94d_img.jpg\)](#) [!\[\]\(3e3fbb08fc28448abc7a6c413e909265_img.jpg\)](#) [!\[\]\(729e0922851db2f86c0e28897c2e0dc5_img.jpg\)](#) [!\[\]\(a4821f357ad2fdb3ab87cfeaaa78d7c5_img.jpg\)](#) [!\[\]\(ab22f227ddf9c159a652cb648be90c0e_img.jpg\)](#) [!\[\]\(34204e1b8dc101e5af520cc89ee6d1bb_img.jpg\)](#) [!\[\]\(acff335f696f44c25ca79f18e40b178f_img.jpg\)](#) [!\[\]\(8aa7ab2063efc5a47170b92f0288b150_img.jpg\)](#) [!\[\]\(a88f2bd15ac034e0cefae69f4792868a_img.jpg\)](#) [!\[\]\(483a52318e7e0d166625e3c87e227883_img.jpg\)](#) [!\[\]\(aeb9c11cabac9911aff9bf11d97d7146_img.jpg\)](#) [!\[\]\(5771f8266e16f585390eedec8cba8dff_img.jpg\)](#) [!\[\]\(ec8b527f61d6520b7c822fa32a91977d_img.jpg\)](#) [!\[\]\(2802a3f2d25189b303b18c97e90c2a7e_img.jpg\)](#) [!\[\]\(9ac1355025be8cbf5d0acce8ada781c1_img.jpg\)](#) [!\[\]\(87bf2106b2086d4d827db730b4d4c05f_img.jpg\)](#) [!\[\]\(15e09afc847275f4b93a138dab13ce83_img.jpg\)](#) [!\[\]\(50704972bae803c1b3cc5b4a91345745_img.jpg\)](#) [!\[\]\(e828fb3f3d85ae9fbf9b46f6f704c1e8_img.jpg\)](#) [!\[\]\(89c73e0ae02258e2d7791d683b7f7c17_img.jpg\)](#) [!\[\]\(063de9b666f1dc8d415153cc69b1930f_img.jpg\)](#) [!\[\]\(c03afc35afe052624f713b10c6430507_img.jpg\)](#) [!\[\]\(d4d758283934e08c217ae32c9b3b10eb_img.jpg\)](#) [!\[\]\(58f3e2ad2ec1693c992c92de1885c5c0_img.jpg\)](#) [!\[\]\(51a5e66e332cf96dcb6523d2c3cc8652_img.jpg\)](#) [!\[\]\(1230a7bbbf9cb186681ddf84870e4fbb_img.jpg\)](#) [!\[\]\(ec19bc404e06fa915f770b309e7b92b0_img.jpg\)](#) [!\[\]\(655ef784aa37ac1ed2b2250bc4e5cfc2_img.jpg\)](#) [!\[\]\(e0baf361c9aaa89c1c2571314be2efdc_img.jpg\)](#) [!\[\]\(9b7471c4a89a272bc2d29441a85b86e2_img.jpg\)](#) [!\[\]\(b8f9d72c57657e36cd5f7ad5cbae321a_img.jpg\)](#) [!\[\]\(9cdd064b89fc2cfeebed7babd6e9e4c8_img.jpg\)](#) [!\[\]\(720fce94d65a413ec1aa2b1f4519d9ba_img.jpg\)](#) [!\[\]\(37728ab02f7b719a665c2ace7aeef873_img.jpg\)</](#)