



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!

Was du von uns bekommst

- 1 Packung mehligkochende Kartoffeln
- 1 Jalapeño-Chilischote
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Paprika
- 1 rote Zwiebel
- 1 Stangensellerie ¹
- 2 Tomaten
- 250g Bio-Rinderhackfleisch
- 2 Päckchen mexikanische Gewürzmischung
- 1 Stück italienischer Hartkäse ³

Was du zu Hause benötigst

- 100ml Milch ³
- 3EL Mayonnaise ²
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

Küchenutensilien

- Backofen mit Ober-/Unterhitze oder Grill
- mittelgroße Auflaufform
- mittelgroßer Topf
- mittelgroße 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

Energie 1234 kJ / 297 kcal



1. Kartoffeln kochen

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.



4. Gemüse und Fleisch braten

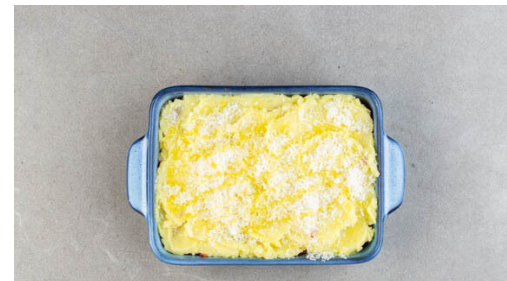
Die **Zwiebeln**, die **Paprika** und den **Sellerie** in einer mittelgroßen Pfanne mit 1EL Olivenöl bei mittlerer bis starker Hitze 2-3Min. anbraten. Das **Hackfleisch**, die **Gewürzmischung** und den **gewürfelten Knoblauch** zugeben und ca. 1Min. mitbraten. Die **Tomaten**, 100ml Wasser, 1EL Essig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



2. Zutaten rösten

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**.



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



3. Gemüse schneiden

Die **Paprika** vierteln, entkernen und in dünne Streifen schneiden. Die **Zwiebel** 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 3EL Mayonnaise und 1EL 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. #marleyspooning