



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 ¹
- 3 Tomaten
- 500g Bio-Rinderhackfleisch
- 4 Pck. mexikanische Gewürzmischung
- 2 Stückchen Hartkäse ^{2,3}

Was du zu Hause benötigst

- 200ml Milch ³
- 6EL Mayonnaise ²
- 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.

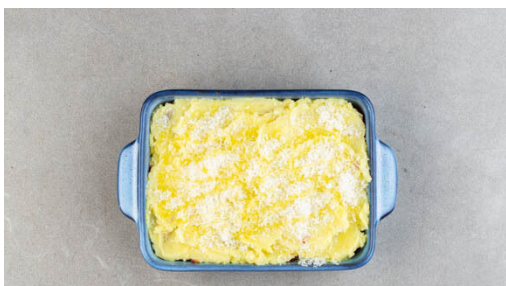
Verzichte auf gedruckte Rezepte - ändere die Einstellungen im Kundenkonto. Fragen zur Zubereitung oder zum Rezept? Deine Koch-Hotline: **030 208 480 510**

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.