



Shepherd's Pie Tex-Mex-Style

mit Hackfleisch und Aioli



ca. 40min



3 Portionen

Unser deftiger Auflauf mit Paprika, Sellerie und – natürlich – saftigem Hackfleisch, 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! Das Rezept ergibt bei einem 2-Port.-Plan 3, bei einem 4-Port.-Plan 6 Portionen.

Was du von uns bekommst

- 1 Pck. mehligkochende Kartoffeln
- 1 Jalapeño-Chilischote
- 2 Knoblauchzehen
- 2 Paprika
- 1 rote Zwiebel
- 1 Stangensellerie ¹
- 2 Tomaten
- 125g gemischtes Hack von Rind und Schwein
- 250g gemischtes Hack von Rind und Schwein
- 2 Pck. mexikanische Gewürzmischung
- 2 Stückchen Hartkäse ^{2,3}

Was du zu Hause benötigst

- 100ml Milch ³
- 4EL Mayonnaise ²
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

Küchenutensilien

- Backofen und Auflaufform
- mittelgroßer 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.

Kochtipp

Dieses Rezept ergibt 3 Portionen.



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 großen 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.

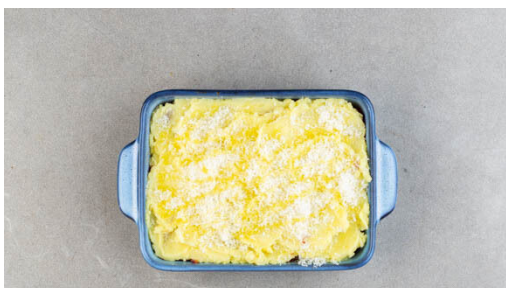
Verzichte auf gedruckte Rezepte - ändere die Einstellungen im Kundenkonto. Fragen zur Zubereitung oder zum Rezept? Deine Koch-Hotline: **030 208 480 510**

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. **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 fertige **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 4EL Mayonnaise und 1EL Essig in einem hohen Gefäß fein pürieren, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die **Aioli** zum **Auflauf** servieren.