

Genug für eine Auflaufform


GOURMET
KIDS



Dein Rezept

> Enchilada-Lasagne <

www.gourmet-kids.at

> Enchilada-Lasagne <

Das brauchst du dafür:

- 1 Pkg. Weizentortillas
- 100 g Käse gerieben
- 350 g gemischtes Faschiertes
- 150 ml Gemüfefond
- 1 Prise Chilipulver
- 1 TL Essig
- 250 g Tomaten gewürfelt
- 2 EL Tomatenmark
- Je ½ Paprika rot, gelb, grün
- 1 Zwiebel
- 200 g Rote Bohnen
- 150 g Zuckermais
- Salz, Pfeffer

Tipp: „Lass deine Enchilada-Lasagne vor dem Servieren etwas abkühlen. So kannst du anschließend schönere Stücke heraus-schneiden.“

So einfach geht's:

1.

Schneide die Zwiebel und den Paprika in kleine Würfel.

2.

Heize das Backrohr auf 180°C Umluft oder 200°C Ober-/Unterhitze vor.

3.

Erhitze Rapsöl in einem Topf. Schwitze darin die Zwiebelstücke an, bis sie glasig sind und gib dann das Fleisch dazu.

4.

Füge das Tomatenmark hinzu und röste es kurz mit, bevor du den Gemüfefond hineingießt.

5.

Gib das Gemüse, den Essig und die Gewürze dazu und gieße die gesamte Masse mit den gewürfelten Tomaten auf. Lass alles weichkochen, füge zum Schluss den Mais hinzu und verfeinere die Sauce mit Gewürzen.

6.

Schichte nun immer abwechselnd 1-2 Schöpfer Sauce und Weizentortillas, bis die Ofenform fast voll ist.

7.

Streu den Reibekäse auf die Lasagne und backe sie im vorgeheizten Ofen für ca. 30-40 Minuten goldbraun.