

Tortilla-Lasagne



Zutaten (8 Personen):

- 2 Pkt. Weizentortillas (à 6 Stück à 25 cm – 744 g gesamt)
- 300 g Bergkäse oder Emmentaler (gerieben)
- 1 kg Hackfleisch (gemischt)
- 2 Dosen Kidneybohnen (à 425 ml – 250g Abtropfgewicht)
- 2 Dosen Mais (à 425 ml – à 280g Abtropfgewicht)
- 2 TL Gemüsebrühe
- 400 ml Wasser
- 800 g Tomaten (stückig)
- 2 EL Tomatenmark
- 3 EL Rapsöl
- 1 TL Cumin
- 3 TL Chiliflocken
- Oregano (getrocknet)
- Salz & Pfeffer
- 1 TL Zucker

Zubereitung:

Zuerst das Hackfleisch vorbereiten. Hierzu 1 EL Rapsöl in eine große, heiße Pfanne geben, Hackfleisch zufügen, in etwa 8 Minuten krümelig braten, herausnehmen und zur Seite stellen.

Dann die Sauce zubereiten. Hierzu den Knoblauch schälen und fein hacken. In einer nun leeren Pfanne das restliche Öl erhitzen, Knoblauch, Chiliflocken, Cumin sowie Oregano zufügen. Alles kurz anrösten, mit 400 ml Wasser sowie den stückigen Tomaten ablöschen, das Gemüsebrühepulver unterrühren und mit Salz, Pfeffer und dem 1 TL Zucker würzen. Die Sauce 10 Minuten köcheln und Währenddessen die Kidneybohnen sowie den Mais abgießen, abbrausen und abtropfen lassen.

Wenn die Sauce fertig ist, das gebratene Hackfleisch, Mais und Kidneybohnen zufügen, unterrühren und alles nochmals würzen.

Backofen auf 180 Grad Celsius Umluft vorheizen, eine Auflaufform fetten und die Tortillas halbieren.

Die Auflaufform überlappend mit 4 Tortillahälften auslegen und im Wechsel Hackfleischsauce, geriebenen Käse und Tortillas Schichten, bis alle Zutaten verbraucht sind; die oberste Schicht bildet hierbei der Reibekäse.

Die Lasagne mit Alufolie abdecken, in den vorgeheizten Backofen geben und für 20 Minuten backen. Dann die Folie entfernen, die Lasagne in 20 Minuten fertig backen und vor dem Servieren 5 bis 10 Minuten ruhen lassen.

Nährwertangaben: 867 kcal p.P., 73 g KH p.P.