

Mexikanischer Bohnenauflauf



Zutaten (4 Personen):

- 30 g Rapsöl
- 4 Zwiebeln
- 500 g Hackfleisch (gemischt)
- 3 Knoblauchzehen
- 2 Peperoni
- 1/2 TL Majoran
- 1 Msp. Chilipulver
- 4 EL Tomatenmark
- 1 gr. Dose weiße Bohnen (400g abgetropft)
- 200 g saure Sahne
- Petersilie (glatt und gehackt zum Garnieren)
- Salz & Pfeffer
- Butter zum Einfetten

Zubereitung:

Eine große Pfanne erhitzen, Rapsöl zugeben. Die Zwiebeln schälen, in Ringe schneiden, diese in die Pfanne geben und glasig andünsten.

Knoblauch ebenfalls schälen und fein hacken. Die Peperoni waschen, vom Kerngehäuse befreien und ebenfalls fein hacken. Anschließend das Hackfleisch gemeinsam mit Majoran, Chilipulver, den Peperoni- sowie Knoblauchstückchen mischen und anbraten. Das Tomatenmark zugeben und verrühren.

Eine Auflaufform mit Butter einfetten und den Backofen auf 200 Grad Celsius Umluft vorheizen.

Die Bohnen abgießen, mit dem angebratenen Hackfleisch vermischen und in die gefettete Auflaufform geben. Die saure saure Sahne gleichmäßig auf der Oberfläche verteilen und alles für etwa 25 Minuten in den vorgeheizten Backofen geben.

Den Auflauf anschließend herausnehmen und mit der gehackten Petersilie bestreut servieren.