

# Mexico Auflauf

## Fernando

### Zutaten

- 800 g Rinderhackfleisch
- 1 Dose Bohnen ca 400g
- 1 Dose Mais ca 400g
- 125 ml Rotwein
- 125 ml Gemüsebrühe
- 3 EL Tomatenmark
- 2 Knoblauchzehen, gehackt
- 1 rote Zwiebel, gehackt
- 2 Paprikaschoten, in Streifen geschnitten
- 1 Chilischote, gehackt
- Salz und Pfeffer nach Geschmack
- Kräuter nach Belieben
- 150 g geriebener Käse
- 1 Tüte Tortillachips

### Zubereitung:

- 1.Heize deinen Ofen auf 220 Grad Ober-Unterhitze vor.
- 2.Schnapp dir eine große Schüssel und wirf das saftige Rinderhackfleisch zusammen mit den Bohnen, dem Mais, einem Spritzer Rotwein und der Gemüsebrühe, dem Tomatenmark, den gehackten Knoblauchzehen, der fein gehackten Zwiebel, den Paprikastreifen und der Chilischote hinein. Würze das Ganze großzügig mit Salz und Pfeffer und mische alles ordentlich durch.
- 3.Nun, meine kulinarischen Abenteurer, ist es Zeit, die Ofenhexe in die Hand zu nehmen und sie mit einem Hauch von Öl zu betten. Leg die Tortillachips auf den Boden der Hexe und brich sie etwas- sie werden die Basis unseres knusprigen Wunderlands sein.
- 4.Gieße die Hackfleisch-Bohnen-Mais-Mischung über die Tortillachips und verteile sie gleichmäßig. Wir wollen nicht, dass jemand zu kurz kommt!
- 5.Jetzt kommt der finale Showdown: Streue den herrlich duftenden geriebenen Käse über die gesamte Mischung. Sei großzügig - Käse ist ein Muss.
- 6.Ab in den Ofen damit! Lass unseren Mexico-Auflauf für etwa 30-40 Minuten backen, bis der Käse geschmolzen ist und eine verlockende goldbraune Kruste bildet.
- 7.Und da ist er, unser köstlicher Mexico-Auflauf-Fernando, bereit, deine Geschmacksknospen auf eine wilde Reise mitzunehmen. Serviere ihn heiß und sieh zu, wie alle um den Tisch herum in Verzückung geraten. Guten Appetit, Abenteurer!



*Make it lecker*