



mexikanischer Reisauflauf mit Tortilla Kruste

Für den Auflauf:

200 g Langkornreis

500 ml Jürgen Langbein Geflügel-Fond

1 Dose Don Enrico Black Beans

300 g Mais

240 g Tomaten

1 Paprika

1 Zwiebel

60 g geriebener Cheddar-Käse

240 g Sauerrahm oder griechischer Joghurt

1 Teelöffel Lien Ying Kreuzkümmel gemahlen

1 Teelöffel Paprikapulver

0.5 Teelöffel Cayennepfeffer

Salz, Pfeffer

2 Esslöffel Liakada Natives Olivenöl extra 0,5 L

Für das Topping:

100 g Don Enrico Tortilla Chips Salt

Gesamtzeit: 1 h

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 4 Personen

50 g geriebener Parmesan Käse

2 Esslöffel frische Korianderblätter (optional)

mexikanischer Reisauflauf mit Tortilla Kruste

1.

Den Reis nach Packungsanweisung mit dem Geflügel
Fond kochen.

Zwiebel, Paprika und Tomaten würfeln. Bohnen
abtropfen und abspülen. Mais abtropfen. Ofen auf 180°C
Ober-/ Unterhitze vorheizen.

In einer großen Pfanne das Olivenöl erhitzen und die
Zwiebeln darin weich braten. Paprika hinzufügen und
etwa 5 min. weiterbraten. Gewürfelte Tomaten, schwarze
Bohnen, und Mais dazugeben. Mit Kreuzkümmel,
Paprikapulver, Cayennepfeffer, Salz und Pfeffer würzen.
Alles gut vermengen und ein paar Minuten köcheln
lassen.

Den gekochten Reis in die Pfanne geben und vermengen.
Den Sauerrahm oder Joghurt unterrühren. Die Mischung
in eine Auflaufform geben und gleichmäßig verteilen.

Den geriebenen Cheddar-Käse gleichmäßig darüber
streuen. Den Auflauf etwa 20-25 min. backen, bis der Käse
geschmolzen und leicht goldbraun ist.

Tortilla Chips grob zerbröseln und mit dem Parmesan-Käse (optional) über den Auflauf streuen. Weitere 5-7 min. backen, bis die Chips knusprig sind.

Den Auflauf aus dem Ofen nehmen und einige Minuten ruhen lassen. Mit frischem Koriander garnieren.