TEX MEX REIS AUFLAUF / ÜBERBACKENER MEXIKANISCHER ONEPOT

Mit Käse überbacken schmeckt alles besser. Dieser leckere Onepot mit Reis und Hackfleisch ist schnell zubereitet und mit der Assist Funktion macht der Ofen fast alles von alleine. Die Kombination aus Kidneybohnen und Mais zum Auflauf und die passenden Gewürze machen den Geschmack wunderbar würzig und geben dem Gericht seinen Tex Mex Style.

Zubereitungszeit
30 Minuten

Back-/Kochzeit
32 Minuten

PORTIONSRECHNER:

Portionen: 6

OFEN VORHEIZEN MIT DAMPFFUNKTION

Heize den Ofen per Assist auf 100 °C für die passende Reismenge und -sorte vor.

OFEN VORHEIZEN OHNE DAMPFFUNKTION

Heize den Ofen auf 180 °C O/U vor.

TEX MEX REIS AUFLAUF

Erhitze das Olivenöl in einer ofengeeigneten Pfanne oder einem Bräter und brate das Hackfleisch darin 4-5 Minuten krümelig an. Schäle die Zwiebel und Knoblauchzehe und schneide sie in feine Würfel. Gib die Würfel zum Hackfleisch und brate sie 2-3 Minuten mit an. Gib das Tomatenmark dazu und brate es kurz mit an. Lösche alles mit den Tomaten aus der Dose und der Brühe ab und lasse sie Soße kurz aufkochen. Schalte den Herd ab und würze die Soße mit Salz, Pfeffer und den Gewürzen. Wasche den Reis und rühre ihn gemeinsam mit den Kidneybohnen und dem Mais ein.

GAREN MIT DAMPFFUNKTION

Stelle den Auflauf in den vorgeheizten Ofen und gare ihn bei 100 °C Dampfgarfunktion für etwa 22 Minuten.

GAREN OHNE DAMPFFUNKTION

Füge nochmal Wasser oder Brühe (die gleiche Menge wie Fleischbrühe) hinzu und rühre es ein. Stelle den Auflauf in den vorgeheizten Ofen und gare ihn bei 180 °C O/U für etwa 30 Minuten.

AUFLAUF ÜBERBACKEN

Nimm den Auflauf aus dem Ofen. Stelle den Ofen auf 240 °C O/U oder Grillfunktion.

Reibe den Käse über den Auflauf und backe ihn nochmal etwa 10 Minuten, bis der Käse geschmolzen ist. Viel Spaß beim Nachmachen, deine Sally!

TEX MEX REIS AUFLAUF:

- [ ] **2 EL** Olivenöl
- [ ] **500 g** Hackfleisch (Rind)
- [ ] **1** Zwiebel
- [ ] **1** Knoblauchzehe
- [ ] **40 g** Tomatenmark
- [ ] **400 g** Tomatenstücke (aus der Dose)
- [ ] **400 g** Fleischbrühe
- [ ] **½ TL** Salz
- [ ] **½ TL** Pfeffer
- [ ] **1 TL** Kreuzkümmel
- [ ] **1 EL** Paprikapulver (edelsüß)
- [ ] **1 TL** Curry
- [ ] **200 g** Langkornreis
- [ ] **250 g** Kidneybohnen (aus der Dose)
- [ ] **285 g** Mais (aus der Dose)

ZUM ÜBERBACKEN:

- [ ] **200 g** Gouda