



MEIN GENUSS



## Mexikanischer Auflauf mit Nachos



**It's a match!**

Typisch Südamerika! Das Gaucho Steakgewürz verleiht deinem Fleisch typisch südamerikanische Geschmacksnoten!



Vorbereitung  
**15 min**



Niveau  
**Mittel**



Zubereitung  
**20 min**

### Zubereitung

- 1 Die Zwiebel und Knoblauchzehe schälen und kleinhacken. In einer Pfanne etwas Öl erhitzen und Zwiebel- und Knoblauchwürfel darin für ca. **2 Minuten** glasig dünsten. Tomatenmark hinzugeben und vermengen.
- 2 Das Hackfleisch mit den Gewürzen in die Pfanne geben und kurz auf höchster Stufe anbraten. Anschließend 2 EL Wasser hinzufügen und Pfanneninhalt auf mittlerer Stufe für **5 Minuten** garen lassen.
- 3 Den Ofen auf **200°C Ober-/Unterhitze** vorheizen und eine geeignete Auflaufform bereithalten. Die Kidneybohnen sowie den Mais in ein Sieb gießen und abtropfen lassen. Die Tomaten fein würfeln. Mais, Kidneybohnen sowie die Tomatenwürfel in die Auflaufform geben, vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Hackfleisch hinzugeben und mit dem Reibekäse bestreuen. Noch etwas Cheddar für die Nachos beiseite stellen. Anschließend für ca. **10 Minuten** im Ofen backen.
- 4 Auflaufform aus dem Ofen nehmen und Tortilla-Chips nach Wahl an die Ränder der Auflaufform verteilen, großzügig mit Cheddar bestreuen und für weitere **5 Minuten** im Ofen backen. Den mexikanischen Auflauf mit Nachos mit Salat und Gemüse garnieren und Dips nach Wahl dazu reichen.

### Zutaten

600 g gemischtes Hackfleisch  
1 Zwiebel  
1 Knoblauchzehe  
3 EL Tomatenmark  
2 TL Gaucho Steakgewürz  
1 TL Chili con Carne Gewürz  
1 TL Paprika Smoked  
1 Dose Kidneybohnen  
1 Dose Mais  
200 g Tortilla Chips  
1 große Tomate  
120 g Cheddar-Reibekäse  
Salz, Pfeffer  
Pflanzenöl

Du bist auf der Suche nach einem passenden Gewürz für dein Rezept? Mit dem Code **FOODIE22** erhältst du 10 % Rabatt\* auf deine nächste Bestellung.

\*Mindestbestellwert 20 €. Nicht mit anderen Rabatten und Gutscheinen kombinierbar. Barauszahlung nicht möglich. Gutschein gültig bis zum 31.07.2026.