

Chili con carne – Lasagne



Zutaten für 10 Personen:

- 2 grüne Peperoni
- 2 Zwiebeln
- 1 kg Hackfleisch
- ½ dl Öl
- 5 geschälte, gewürfelte Tomaten
- 1 kg Kidney-Bohnen (Indianerbohnen)
- 1 lt Bouillon
- Salz und Pfeffer
- 2-3 gehackte Chilischoten (ohne Kerne)
- 1 kg Lasagneblätter
- 500 g Reibkäse
- 500 g Crème fraîche

Zubereitung:

Peperoni halbieren, entkernen und in kleine Würfel schneiden.

Zwiebel hacken, mit dem Fleisch im heissen Öl anbraten.

Peperoni kurz mitbraten.

Tomatenwürfel sowie Bohnen und Bouillon dazugeben.

Mit Salz, Pfeffer und Chili würzen.

Alles aufkochen und kurz köcheln lassen.

Lasagneblätter, Chili con Carne und Reibkäse abwechslungsweise in eine eingefettete Auflaufform schichten.

Mit Chili con Carne abschliessen und den restlichen Reibkäse darüber streuen.

Im vorgeheizten Ofen bei ca. 180°C 30-40 Minuten überbacken (Nadelprobe).

Mit einem Tupfer Crème fraîche servieren.