

# Mexikanische Lasagne

Als pikante Alternative zur klassischen Lasagne ist die mexikanische Lasagne auch das perfekte Rezept für alle, die keine Béchamelsauce mögen.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 40 min

**Koch/Backzeit:** 15 min

**Gesamtzeit:** 55 min



Foto: Elin

## Zutaten

2 Stangen Sellerie
1 kg <a href="#">Faschiertes</a> (vom Rind)
2 EL Kreuzkümmel
1 Stk. <a href="#">Chili</a>
1 Prise <a href="#">Salz</a>
1 Prise <a href="#">Pfeffer</a>
1 EL Oregano
1 TL Knoblauchpulver
2 TL Zwiebelpulver
2 EL Worcestershiresauce
1 Dose <a href="#">Tomaten</a>
2 EL Tomatenmark
4 Stk. Süßungsmittel (in Tablettenform)
2 Stk. <a href="#">Zwiebel</a>
120 g Mais (gefrorenen)
10 Stk. Tortilla-Wraps
150 ml Sauerrahm
1 Glas <a href="#">Salsa-Sauce</a>
2 EL Öl

Nach Belieben [Käse](#) ((Cheddar))

Nach Belieben Koriander

## Zubereitung

1. Für die mexikanische Lasagne den Sellerie putzen und klein schneiden. Die Chili waschen, entkernen und sehr klein schneiden. Zwiebeln schälen und fein hacken. Cheddar-Käse reiben.
2. Öl in einer Pfanne erhitzen und den Sellerie darin anrösten. Faschiertes hinzufügen und krümelig braten. Mit Chili, Kreuzkümmel, Salz und Pfeffer würzen.
3. Gehackte Tomaten aus der Dose und Tomatenmark unterrühren. Mit Worcestershire-Sauce und Süßungsmitteln abschmecken. Zwiebeln und Mais dazugeben und alles gut verrühren.
4. Den Backofen auf 200°C vorheizen. Eine dünne Schicht der Hackfleisch-Mischung auf den Boden einer großen Auflaufform verteilen. Darauf eine Schicht Tortilla-Wraps legen (falls nötig, in die entsprechende Form zupfen).
5. Die Hälfte der restlichen Hackfleischmischung darauf geben und glatt streichen, dann mit den übrigen Tortilla-Wraps bedecken. Darauf den Rest Hackfleisch verteilen.
6. Zuletzt eine Schicht Sauerrahm und dann die Salsa-Sauce darüber verteilen. Alles großzügig mit dem geriebenem Käse bestreuen. Im Ofen ca. 15 Minuten backen, bis der Käse schön goldbraun wird.
7. Optional frischen Koriander waschen, trocken schütteln und fein hacken. Die Lasagne aus dem Ofen nehmen, ein bisschen abkühlen lassen. Mit Koriander bestreuen und servieren.

## Tipp

Die mexikanische Lasagne schmeckt gut mit frischem grünem Salat.