

Chili con Carne-Lasagne



1	rote Paprika
1	Knoblauchzehe
2	Zwiebeln
2 EL	Olivenöl
800	gemischtes Hackfleisch
	Salz
2-3 TL	Chiliflocken
1 Dose (850 ml)	Tomaten
2 TL	Gemüsebrühe (instant)
2 TL	Edelsüßpaprika
	Pfeffer
3	Jalapeños
1 Dose (212 ml)	Gemüsemais
1 Dose (425 ml)	Kidney-Bohnen
2 EL	Crème fraîche
150 g	geriebener Goudakäse
8	Weizen-Wraps (ca. 20 cm Ø)

Zubereitung

- 1 Paprika putzen, waschen und in kleine Würfel schneiden. Knoblauch und Zwiebeln schälen und fein würfeln. Öl in einem großen Topf erhitzen. Hack darin ca. 5 Minuten kräftig anbraten, dabei mit dem Pfannenwender zerkleinern, mit Salz würzen. Zwiebeln, Knoblauch, Paprika und Chiliflocken zum Hack geben, kurz mit anbraten. Tomaten und 300 ml Wasser zugeben, Tomaten mit dem Pfannenwender grob zerkleinern. Paprikapulver und Brühe hinzugeben. Aufkochen und unter mehrmaligen Rühren ca. 15 Minuten köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- 2 Jalapeños putzen, der Länge nach aufschneiden, waschen, Kerne entfernen und Schote in Ringe schneiden. Mais und Bohnen in ein Sieb geben, abspülen, abtropfen lassen und mit den Jalapeños zum Chili geben. Crème fraîche und Käse vermengen.
- 3 Eine runde Auflaufform (ca. 20 cm Ø; ca. 2 Liter Inhalt) mit 2 Wraps auslegen und ca. 1/4 Hackmasse darauf verteilen. Vorgang 3x wiederholen. Käsemischung darübergeben. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200 °C/Umluft: 175 °C/Gas: s. Hersteller) ca. 40 Minuten backen. Nach ca. 20 Minuten Lasagne mit Folie zudecken.