



Ruck-zuck-Auflauf: Mexican-Style

Zutaten

1/2 Zwiebel
300g Rinder-Faschiertes
1Pkg Gemüse-Mix-Mexican-Style (450g TK-Gemüse)
50g geriebener Käse
1 scharfe Pfefferoni
1El Öl
100ml Wasser
Salz, Pfeffer, Chilipulver

Zubereitung

Das Backrohr für den Einsatz des UltraPro auf 200 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Die Zwiebel fein hacken und mit dem Faschierten und etwas Öl in einer Pfanne oder einem Topf scharf anbraten, mit Salz, Pfeffer, Chili würzen und mit Wasser ablöschen.

Das Fleisch mit dem Gemüse im UltraPro vermischen. Die scharfe Pfefferoni darauf legen. Dann den Käse reiben und darüber streuen.

Dein Ruck-zuck-Auflauf kommt nun für ca. 30-40 Minuten ins Backrohr.

Mahlzeit!

Weitere UltraPro
Rezepte findest du hier:



[www.martins-web.at/
tupperware-ultrapro-
rezepte/](http://www.martins-web.at/tupperware-ultrapro-rezepte/)

Homepage:

www.martins-web.at

Instagram:

[@martins_web_at](https://www.instagram.com/martins_web_at)

Facebook:

[martinswebat](https://www.facebook.com/martinswebat)

Pinterest:

[martinswebat](https://www.pinterest.com/martinswebat)