

**Mexikanischer Kuchen mit Süßkartoffel
Hackfleisch & Mais an Guacamole**

- für ein großes rundes Blech à ca. 35 cm Durchmesser -

200 g Mehl
2 TL Backpulver
0,5-1 TL Salz
1 TL gemahlene Kurkuma
40 g Tortilla-Chips
125 g Quark (mager oder 20 %)
1 Ei (Größe M)
4-5 EL Olivenöl

Das Mehl mit dem Backpulver, dem Salz und dem Kurkuma mischen. Die Tortilla-Chips im Mörser zerstoßen und zum Mehl geben. In einer zweiten Schüssel den Quark mit dem Ei und dem Olivenöl mischen. Den Quark-Mix zum Mehl-Mix geben und zu einem glatten Teig kneten. Den Teig zugedeckt etwa 30 Minuten ruhen lassen.

150 g Maiskörner
100 g Zwiebel
1 Knoblauchzehe
1 Peperoni
200 g Süßkartoffel
200 g rote Paprika
Olivenöl
2 EL Tomatenmark
3 EL gehackte glatte Petersilie
1 EL gehackter Koriander, 1 TL gemahlener Kreuzkümmel, 1 TL edelsüßes Paprikapulver, 0,5 TL gemahlener Koriander, 0,5 TL gemahlener Kurkuma
1 Msp. gemahlener Zimt, 1 Msp. geräuchertes Paprikapulver, Salz, Pfeffer
1 EL Zitronensaft
250 g gemischtes Hackfleisch

Die Maiskörner abgießen. Die Zwiebel und den Knoblauch schälen. Die Zwiebel fein würfeln und den Knoblauch fein hacken. Die Peperoni waschen, aufschneiden, die Kerne herausnehmen und die Peperoni fein hacken. Die Süßkartoffel schälen und fein würfeln. Die Paprika waschen, das Kernhaus ausschneiden und die Paprika ebenfalls fein würfeln. Im Olivenöl nacheinander die Zwiebeln glasig dünsten, dann die Süßkartoffeln zugeben. Den Deckel aufsetzen und bei mittlerer Hitze die Süßkartoffeln weich dünsten und mit einer Gabel leicht zerdrücken. Alles aus der Pfanne nehmen. In neuem Öl die Paprika kräftig braten, dann die Peperoni und den Knoblauch zugeben und mit dünsten. Das Tomatenmark einrühren und mit braten. Die Kräuter in die Pfanne geben und diese abschalten. Dann die Süßkartoffeln mit den Paprika mischen. Die Maiskörner zugeben und alle Gewürze, sowie den Zitronensaft. Zum Schluss das Hackfleisch anbraten und ebenfalls zugeben. Das Fleisch muss nicht komplett durch sein.

150 g Crème fraîche
3 Eier (Größe M)
100 g geriebener Gouda
Olivenöl zum Fetten und Mehl zum Ausstäuben
Tortilla Chips zum Garnieren

Zur Masse den Crème fraîche, die Eier und den Gouda geben und alles gut verrühren. Den Backofen auf 200 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen. Das Blech mit Öl fetten und mit Mehl ausstäuben. Den Teig mittels Mehl auswellen, in das Blech geben und einen Rand stehen lassen. Den Teig am Boden mehrmals mit einer Gabel einstechen. Die Masse darauf verteilen und für etwa 25-35 Minuten goldbraun backen. Den Kuchen mit Chips garnieren.

2 reife Avocado
1-2 EL Zitronensaft
100 g Tomate
1 Frühlingszwiebel
1 Knoblauchzehe
100 g Crème fraîche
Salz, Pfeffer

Die Avocados aufschneiden und das Fruchtfleisch heraus löffeln. Das Fleisch mit Zitronensaft übergießen und mit einer Gabel zerdrücken. Die Tomate waschen, den grünen Strunk herausschneiden und die Tomate sehr fein würfeln. Die Frühlingszwiebel säubern und mit Grün in feine Ringe schneiden. Den Knoblauch schälen und fein reiben. Die Crème fraîche mit der Avocado mischen und alles andere unterrühren. Die Guacamole mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit dem Kuchen servieren