



[www.PAISEACKER.de](http://www.PAISEACKER.de)



# Gefüllte Rondini Mexikanisch & vegan

Rezepte vom LAISEACKER



## Zutatenliste (für 4 Personen):

1 kg Rondini, 1 Glas Mais, 1 Glas Kidneybohnen, 1 EL Tomatenmark, 400 ml Passierte Tomaten, 1 Zwiebel, 3 Knoblauchzehen, 1 bisschen Räuchersalz, Majoran, Oregano, Thymian, Pfeffer

## Zubereitung:

1. Die Rondini am oberen Teil abschneiden und dann mit einem Löffel aushöhlen. Das Fruchtfleisch in kleine Würfel schneiden. Die Zwiebel schälen und ebenfalls in Würfel schneiden. In einer Pfanne etwas Olivenöl erhitzen und die Gemüswürfel hineingeben.
2. Nach kurzem Braten das Tomatenmark hinzugeben. Den Backofen auf 180° Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Kidneybohnen und den Mais abgießen und zum Gemüse in die Pfanne geben. Die Knoblauchzehen schälen und in Scheiben schneiden. Alles kurz anbraten, dann die passierten Tomaten hinzugeben. Mit Räuchersalz, Majoran, Oregano, Thymian und Pfeffer abschmecken.
3. Die Füllung aus der Pfanne in die ausgehöhlten Rondini geben und im Ofen für 30-40 Minuten backen. Die Rondini können optional auch mit Käse bestreut werden. Zusammen mit Mais-Chips und einem Salat servieren.

Viele weitere tolle  
Rezeptideen finden Sie auf  
[www.laiseacker.de](http://www.laiseacker.de)

Guten Appetit

