



Mexikanische Torta mit „Chorizo“-Hack

mit Feta und Refried Beans



ca. 30min



3-4 Personen

Anders als der Name suggeriert, servierst du heute keinen Kuchen, sondern mexikanisches Streetfood in Form eines wirklich robusten Sandwichs. Die Füllung besteht aus knusprigem Schweinehack, das in pikanten Gewürzen „Chorizo“-Style gebraten wird. Mit dazu schlüpfen nach Koriander duftende schwarze Bohnen, knackige Gesellschaft bekommen sie von frischen Gurkenscheiben und eingelegten Zwiebeln. Zum Anbeißen!

Was du von uns bekommst

- 2 Knoblauchzehen
- 2 Packungen Schweinehackfleisch
- 1 Päckchen Harissa-Gewürzmischung
- 2 Tomaten
- 1 rote Zwiebel
- 20g Koriander
- 1 Päckchen mexikanische Gewürzmischung
- 2 Dosen schwarze Bohnen
- 1 Gurke
- 100g Feta ⁷
- 4 Baguettebrötchen ¹

Was du zu Hause benötigst

- 4TL Mayonnaise ³
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

Küchenutensilien

- Backofen
- große Pfanne
- mittelgroße Pfanne
- Kartoffelstampfer

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Allergene

Gluten (1), Eier (3), Milch (7). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 919kcal, Fett 39.9g, Kohlenhydrate 86.5g, Eiweiß 46.0g



1. Hackfleisch würzen

Den Backofen auf 220°C (200°C Umluft) vorheizen. Den **Knoblauch** schälen und sehr fein würfeln oder reiben. Das **Hackfleisch** mit der **Harissa-Gewürzmischung**, 1-2EL Essig und je 1 kräftigen Prise Salz und Pfeffer vermengen. Die **Tomaten** in kleine Würfel schneiden.



4. Hackfleisch braten

Das **Hackfleisch** in einer mittelgroßen Pfanne mit 1EL Olivenöl bei mittlerer bis starker Hitze ca. 2Min. anbraten und leicht zerdrücken. Wenn das **Fleisch** nicht mehr roh aussieht, weitere 2Min. ohne Rühren braten, damit sich eine leichte Kruste bildet. Dann etwas durchrühren und wiederum 2Min. ohne Rühren braten. Die **Tomaten** untermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Verzichte auf gedruckte Rezepte – ändere die Einstellungen im Kundenkonto. Fragen zur Zubereitung oder zum Rezept? Deine Koch-Hotline: **030 208 480 510**



2. Zwiebeln einlegen

Die **Zwiebel** schälen und halbieren, **eine Hälfte** in feine Streifen schneiden, die **andere Hälfte** grob würfeln. Die **Zwiebelstreifen** in 2EL Essig, 1EL Wasser und 1/2TL Salz einlegen. Die **Korianderblätter** von den Stängeln zupfen und die **Stängel** grob schneiden.



5. Brötchen aufbacken

Die **Brötchen** 6-8Min. im Ofen aufbacken. Währenddessen die **Gurke** quer halbieren, **eine Hälfte** in dünne Scheiben schneiden, die **andere Hälfte** längs vierteln oder achteln. Den **Feta** zerkrümeln.



3. Bohnen garen

Die **Zwiebelwürfel** in einer großen Pfanne mit 1EL Olivenöl bei mittlerer Hitze 2-3Min. anschwitzen. Die **mexikanische Gewürzmischung** und die **Korianderstängel** ca. 1Min. mitbraten, dann die **Bohnen samt Flüssigkeit** mit 1/2TL Salz unterrühren und 7-10Min. köcheln, bis die Flüssigkeit verdampft ist. Dabei gelegentlich umrühren und die **Bohnen** mit dem Kochlöffel etwas zerdrücken.



6. Brötchen belegen

Die **Bohnen** vom Herd nehmen und möglichst fein stampfen. Die **Brötchen** aufschneiden, die **unteren Hälften** mit je **2-3TL Bohnenmus**, die **oberen Hälften** mit je 1TL Mayonnaise bestreichen. Mit dem **Hackfleisch**, den **Gurken**, den **eingelegten Zwiebeln**, dem **Feta** und den **Korianderblättern** belegen und mit den **Gurkenspalten** und ggf. **übrigem Bohnenmus** servieren.

Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an. #marleyspooning