



Tortillas mit Rinderhack und Mangosalsa

dazu Romana-Tomaten-Salat



20-30min



3-4 Personen

Klein, aber oho! Denn so viel Geschmack ist fast unverschämt gut. Zwar muss sich das herhaft mit Lauch angebratene Rinderhack nicht verstecken, in Weizen-Mais-Tortillas gehüllt gibt es aber eine noch bessere Figur ab. Jetzt muss nur noch Platz für eine fruchtige Mangosalsa gemacht werden und los geht der Taco-Spaß. Doch Halt! Ein knackiger Salat mit rauchig-cremigem Dressing ist auch mit von der Partie. Nun aber los!

Was du von uns bekommst

- 2 Stangen Lauch
- 2 Knoblauchzehen
- 2 Packungen Rinderhackfleisch
- 2 Päckchen geräuchertes Paprikapulver
- 2 Packungen Romanasalat
- 2 Tomaten
- 2 Packungen Minitortillas mit Mais¹
- 2 Becher Mangosalsa

Was du zu Hause benötigst

- 3EL Mayonnaise 3
- Salz und Pfeffer
- Pflanzenöl
- Essig

Küchenutensilien

- 2 große Pfannen

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

Kochtipp

Übrige Tortillas in Stücke schneiden, mit Öl und Salz vermischen und bei 180°C (160°C Umluft) in ca. 8Min. zu Tortillachips backen.

Allergene

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

Nährwertangaben pro Portion

Energie 747kcal, Fett 38.9g, Kohlenhydrate 67.4g, Eiweiß 31.4g



1. Lauch schneiden

Den **Lauch** längs halbieren und quer in feine Streifen schneiden. Den **Knoblauch** schälen und fein würfeln.



2. Hackfleisch braten

Das **Hackfleisch** in einer großen Pfanne mit 1EL Pflanzenöl bei starker Hitze ca. 2Min. anbraten. Den **Lauch**, den **Knoblauch**, **1TL Paprikapulver** und je 1 kräftige Prise Salz und Pfeffer hinzugeben und 7-9Min. mitbraten. Nach Geschmack mit mehr **Paprikapulver**, Salz und Pfeffer würzen.



4. Salat vorbereiten

Den **Romanasalat** in dünne Streifen schneiden, dabei den Strunk entfernen. Die **Tomaten** in ca. 1cm große Würfel schneiden.



3. Dressing zubereiten

1/2TL Paprikapulver mit 3EL Mayonnaise, 2EL Pflanzenöl, 2EL hellem Essig, 2EL Wasser und je 1 Prise Salz und Pfeffer zu einem **Dressing** verrühren. Ggf. mit mehr Salz und Pfeffer abschmecken.



6. Salat fertigstellen

12 Tortillas nacheinander in einer zweiten großen Pfanne bei mittlerer Hitze ca. 15-20Sek. auf jeder Seite erwärmen, dabei dürfen sie ruhig leicht anbräunen.