



Tortillas mit Rinderhack und Mangosalsa

dazu Romana-Tomaten-Salat



20-30min



2 Personen

Klein, aber oho! Denn so viel Geschmack ist fast unerschämmt gut. Zwar muss sich das herzhaft 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

- 1 Stange Lauch
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Packung Rinderhackfleisch
- 1 Päckchen geräuchertes Paprikapulver
- 1 Packung Romanasalat
- 1 Tomate
- 1 Packung Minitortillas mit Mais¹
- 1 Becher Mangosalsa

Was du zu Hause benötigst

- 2EL Mayonnaise³
- 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 787kcal, Fett 43.4g, Kohlenhydrate 67.6g, Eiweiß 31.5g



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**, **1/2TL Paprikapulver** und je 1 kräftige Prise Salz und Pfeffer hinzugeben und 7-9Min. mitbraten. Nach Geschmack mit mehr **Paprikapulver**, Salz und Pfeffer würzen.



3. Dressing zubereiten

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



4. Salat vorbereiten

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



5. Tortillas erwärmen

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



6. Salat fertigstellen

Den **Romanasalat** mit den **Tomaten** und dem **Dressing** vermengen. Die **Tortillas** auf Teller verteilen, mit der **Hackfleisch-Lauch-Mischung** belegen, die **Mangosalsa** darübergeben und mit dem **Salat** servieren.