

# MARLEY SPOON



## Tacos mit Schweinehack und Feta

dazu Paprikasalsa und Salat mit Koriander



20-30min



3-4 Personen

Wir sind mal wieder in der südlichen Sonne Mexikos unterwegs, es gibt nämlich einen bunten Berg an Köstlichkeiten auf lecker-geschmeidigen Tortillas! Zum saftigen Schweinehack, raffiniert gewürzt mit Kreuzkümmel, gesellen sich cremiger Feta und limettig-frischer Salat mit Koriander. Darüber träufelst du eine aromatische Salsa aus Paprika, die du wie immer schärfetechnisch deinem Geschmack anpassen kannst. Na dann: ¡Ándale!

## Was du von uns bekommst

- 2 rote Paprika
- 2 rote Zwiebeln
- 1 grüne Jalapeñoschote
- 2 unbehandelte Limetten
- 20g Koriander
- 2 Packungen Romanasalat
- 100g Feta <sup>7</sup>
- 2 Packungen Schweinehackfleisch
- 1 Päckchen Kreuzkümmel
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Packung Tortillas <sup>1</sup>

## Was du zu Hause benötigst

- 2EL Speisestärke
- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Pflanzenöl
- Essig

## Küchenutensilien

- Backofen
- große Pfanne
- Stabmixer mit hohem Gefäß
- Küchenreibe
- Zitruspresse
- Alufolie

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

### Allergene

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

### Nährwertangaben pro Portion

Energie 992kcal, Fett 65.4g, Kohlenhydrate 59.1g, Eiweiß 40.7g



1. Gemüse schneiden

Den Backofen auf 180°C (160°C Umluft) vorheizen. Die **Paprika** vierteln, entkernen und in 2-3cm große Stücke schneiden. Die **Zwiebeln** schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden. Die **Chilischote** längs halbieren und in hauchdünne Streifen schneiden. **Tipp:** Für weniger Schärfe die Kerne entfernen. Die **Limettenschale** abreiben, dann die **Limetten** halbieren und auspressen.



4. Hackfleisch würzen

Das **Hackfleisch** mit **2TL Kreuzkümmel**, **2EL Speisestärke** sowie je 1 Prise Salz und Pfeffer vermengen. Den **Knoblauch** schälen und fein würfeln. Die **Tortillas** aufeinanderstapeln, in Alufolie einwickeln und 3-4Min. im Ofen erwärmen.



2. Salsa zubereiten

Die **Paprika**, die **1/2 der Zwiebeln**, die **1/2 des Korianders samt Stängeln**, **4EL Limettensaft**, je 1/2TL Salz und Pfeffer und die **Chilischote nach Geschmack** in einem hohen Gefäß mit einem Stabmixer fein pürieren. Wenn Kinder mitessen, die **Chilischote** nicht pürieren, sondern nur die **Tacos** der Erwachsenen am Ende damit verfeinern.



5. Hackfleisch braten

Das **Hackfleisch** in einer großen Pfanne mit **2EL Pflanzenöl** bei starker Hitze ca. 2Min. anbraten, dabei mit einem Pfannenwender platt drücken, so wird es besonders knusprig. Wenden, erneut ca. 2Min. braten und platt drücken. Die **restlichen Zwiebeln** und den **Knoblauch** dazugeben und weitere 2-3Min. braten, bis das **Hackfleisch** gar ist und die **Zwiebeln** weich sind.



3. Salat vorbereiten

Den **Salat** in feine Streifen schneiden. Den **restlichen Koriander samt Stängeln** grob schneiden. **2TL Limettenschale** mit **1EL Koriander**, **4EL Pflanzenöl**, **2EL hellem Essig** oder **Limettensaft** und je 1 Prise Salz und Zucker zu einem **Dressing** vermengen. Den **Feta** mit den Fingern oder einer Gabel zerkrümeln.



6. Anrichten und servieren

Den **Salat** mit dem **Dressing** vermengen. Die **Tortillas** mit dem **Hackfleisch**, etwas **Salat**, dem **Feta** und der **Salsa** füllen. Die **Tacos** mit dem **restlichen Koriander** garniert servieren und den **übrigen Salat** dazu als Beilage reichen.