



Taquitos mit BBQ-Rinderhack

dazu Ananas-Paprika-Salsa und Mangoldsalat



ca. 30min



2 Personen

Klein, aber oho! Das sind Taquitos, die Miniaturausgaben von Tortillas. Gefüllt werden sie mit herzhaftem Rinderhack, das in rauchiger BBQ-Sauce brutzeln durfte. Dann werden sie zigarrenförmig aufgerollt und im Ofen knusprig und goldbraun gebacken. Was noch fehlt? Eine Salsa natürlich - so fruchtig-pikant, wie sie nur mit Ananas, Paprika, Zwiebeln und Limette schmeckt. Jetzt kommen die krossen Kerlchen ganz groß raus!

Was du von uns bekommst

- 1 Knoblauchzehe
- 1 Tomate
- 250g Rinderhackfleisch
- 1 Päckchen mexikanische Gewürzmischung
- 1 Päckchen BBQ-Sauce ^{9,10}
- 1 rote Paprika
- 1 rote Zwiebel
- 1 Dose Ananas
- 1 unbehandelte Limette
- 1 Packung Minitortillas mit Mais ¹
- 50g roter Baby Mangold

Was du zu Hause benötigst

- 1 EL Mayonnaise ³
- 1 EL Tomatenketchup
- Salz und Pfeffer
- Pflanzenöl

Küchenutensilien

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- mittelgroße Pfanne
- Küchenreibe
- Zitruspresse
- Sieb

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

Allergene

Gluten (1), Eier (3), Sellerie (9), Senf (10).
Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 931kcal, Fett 47.3g,
Kohlenhydrate 97.4g, Eiweiß 31.6g



1. Gemüse schneiden

Den Backofen auf 220°C (200°C Umluft) vorheizen. Den **Knoblauch** schälen und fein würfeln. Die **Tomate** vierteln und in 1-2cm große Würfel schneiden.



2. Füllung zubereiten

Das **Hackfleisch** in einer mittelgroßen Pfanne mit 1EL Pflanzenöl und je 1 kräftigen Prise Salz und Pfeffer bei starker Hitze ca. 2Min. anbraten. Den **Knoblauch**, die **Tomaten** und die **Gewürzmischung** zugeben und 3-4Min. mitbraten. Die Pfanne vom Herd nehmen und die **BBQ-Sauce** sowie 1EL Tomatenketchup einrühren. Die **Füllung** mit Salz und Pfeffer abschmecken.



3. Salsa vorbereiten

Die **Paprika** vierteln, entkernen und in 1-2cm große Würfel schneiden. Die **Zwiebel** schälen, halbieren und fein würfeln. Die **Ananas** in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen, dabei den **Saft** auffangen. Die **Ananasstücke** ggf. halbieren. Die **Limettenschale** abreiben, dann die **Limette** halbieren und auspressen.



4. Taquitos backen

Die **Tortillas** auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und je **1-2EL der Füllung** mittig darauf verteilen. Die **Tortillas** zigarrenförmig aufrollen, mit 1EL Pflanzenöl beträufeln und im Ofen 9-10Min. goldbraun und knusprig backen.



5. Salsa fertigstellen

Die **Ananas**, die **Paprika** und die **Zwiebeln** mit **2EL Ananassaft** und **2EL Limettensaft** vermengen. Die **Salsa** mit Salz und Pfeffer abschmecken.



6. Anrichten und servieren

1EL Limettensaft, **1EL Ananassaft**, **1TL Limettenschale** sowie 1EL Mayonnaise vermengen und nach Geschmack mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen. Das **Dressing** mit dem **Mangold** vermengen. Die **Taquitos** auf Teller verteilen und mit dem **Salat** und der **Salsa** servieren.