



TBR: Tacos mit Schweinehack und Feta

dazu Paprikasalsa und Salat mit Koriander



ca. 20min



2 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 Gewürzmischung, 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!

- 1 Paprika
- 1 rote Zwiebel
- 1 Jalapeño-Chilischote
- 1 unbehandelte Limette
- 10g Koriander
- 250g Schweinehackfleisch
- 1 Pck. mexikanische Gewürzmischung
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Pck. Tortillas ¹
- 200g Eisberg-Salatomischung
- 100g Feta ²

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

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

Energie 906kcal, Fett 52.9g,
Kohlenhydrate 63.4g, Eiweiß 44.0g



4. Hackfleisch würzen

2. Salsa zubereiten

5. Hackfleisch braten

3. Dressing vorbereiten

6. Anrichten und servieren

Den **Salat** mit dem **Dressing** vermengen.
Den **Feta** mit den Fingern oder einer Gabel zerkrümeln. 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.