



## Taquitos mit Schweinehack und Käse

dazu Tomaten-Mais-Salat und Joghurtdip



ca. 30min



2 Personen

Eieiei, bei diesem Anblick läuft einem ja das Wasser im Munde zusammen! Taquitos: Das sind kleine gefüllte Tortillas, die wir mit pikantem Schweinehack und schmelzendem Käse füllen, bevor sie, wie Zigarren gerollt, im Ofen knusprig gebacken werden. Auch das Koriandertopping darf bei diesem mexikanischen Leckerbissen nicht fehlen. Dazu gibt's Salat aus gegrilltem Mais und Tomaten mit Kreuzkümmel-Joghurt-Dip. Vamos!

## Was du von uns bekommst

- 1 Knoblauchzehe
- 250g Schweinehackfleisch
- 1 Päckchen edelsüßes Paprikapulver
- 1 Päckchen gemahlener Kreuzkümmel
- 50g junger Gouda, gerieben <sup>7</sup>
- 8 Minitortillas mit Mais <sup>1</sup>
- 1 frischer Maiskolben
- 1 unbehandelte Limette
- 10g Koriander
- 1 Zwiebel
- 2 Tomaten
- 1 Becher Joghurt <sup>7</sup>

## Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Pflanzenöl
- Essig

## Küchenutensilien

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

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 982kcal, Fett 52.9g, Kohlenhydrate 88.5g, Eiweiß 42.5g



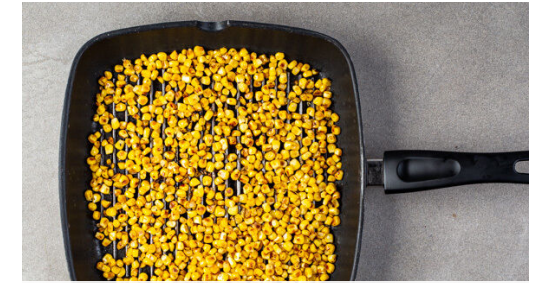
1. Hackfleisch anbraten

Den Backofen auf 220°C (200°C Umluft) vorheizen. Den **Knoblauch** schälen und fein würfeln. Das **Hackfleisch** mit dem **Knoblauch**, dem **Paprikapulver**, **1TL Kreuzkümmel** und je ½TL Salz und Pfeffer in einer mittelgroßen Pfanne mit 1EL Pflanzenöl bei starker Hitze 2-3Min. scharf anbraten.



2. Taquitos backen

Das **Hackfleisch** mit dem **Käse** vermengen. Die **Tortillas** auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und auf jeder **Tortilla** mittig **1EL Hackfleisch-Käse-Mischung** verteilen. Die **Tortillas** straff einrollen, mit 2EL Pflanzenöl beträufeln und die **Taquitos** mit der Naht nach unten im Ofen in 10-12Min. goldbraun backen.



3. Mais grillen

Die Hüllblätter und Fäden entfernen und die **Maiskörner** mit einem scharfen Messer vom Kolben schneiden, mit 1EL Pflanzenöl sowie je 1 Prise Salz und Pfeffer vermengen. Den **Mais** in einer Grillpfanne oder einer normalen Pfanne ohne Zugabe von Fett bei starker Hitze 4-6Min. grillen, bis Röstspuren zu sehen sind. Den **Mais** aus der Pfanne nehmen und beiseitestellen.



4. Topping zubereiten

Die **Limettenschale** abreiben und den **Koriander samt Stängeln** fein schneiden. Die **Zwiebel** schälen, halbieren und fein würfeln. Alles zu einem **Topping** vermengen.



5. Salat zubereiten

Die **Limette** halbieren und auspressen. Die **Tomate** in kleine Würfel schneiden. Den **Mais** und die **Tomatenn** mit **1EL Limettensaft**, ½EL hellem Essig sowie je 1 Prise Salz und Pfeffer zu einem **Salat** vermengen.



6. Dip anrühren

Den **Joghurt** mit **1TL Kreuzkümmel**, dem **restlichen Limettensaft** sowie Salz und Pfeffer nach Geschmack würzen. Die **Taquitos** auf Teller geben und etwas **Topping** darauf verteilen. Mit dem **Tomaten-Mais-Salat** und dem **Joghurdip** servieren.