



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!

- 1 Knoblauchzehe
- 250g Schweinehackfleisch
- 1 Päckchen edelsüßes Paprikapulver
- 1 Päckchen Kreuzkümmel-Koriander-Gewürzmischung
- 100g junger Gouda, gerieben ²
- 8 Minitortillas mit Mais ¹
- 1 frischer Maiskolben
- 1 unbehandelte Limette
- 10g Koriander
- 1 Zwiebel
- 2 Tomaten
- 1 Becher Joghurt ²

- Salz und Pfeffer
- Pflanzenöl
- Essig

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

Allergene

Nährwertangaben pro Portion

Energie 1092kcal, Fett 60.5g,
Kohlenhydrate 86.3g, Eiweiß 53.9g



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



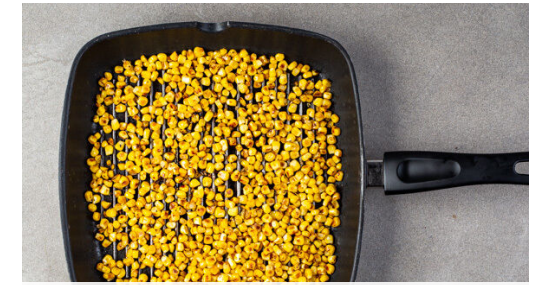
Die **Limettenschale** abreiben und den **Koriander samt Stängeln** fein schneiden. Die **Zwiebel** schälen, halbieren und fein würfeln. Alles zu einem **Topping** vermengen.



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.



Die **Limette** halbieren und auspressen. Die **Tomate** in kleine Würfel schneiden. Den **Mais** und die **Tomaten** mit **1 EL Limettensaft**, $\frac{1}{2}$ EL hellem Essig sowie je 1 Prise Salz und Pfeffer zu einem **Salat** vermengen.



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.



Den **Joghurt** mit **1TL Gewürzmischung**, 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 **Joghurtdip** servieren.