



## Tacos mit Bio-Rinderhack mexikanische Art

mit Ananas-Gurken-Salsa und Koriander



ca. 25min



4 Portionen

In Mexiko gibt es viele traditionelle Varianten von Tacos. Das Gute daran: Alles kann, nichts muss! Die Tortillas werden hier mit saftigem Bio-Rinderhackfleisch und einer knackig-fruchtigen Ananas-Gurken-Salsa belegt und mit frischem Koriander garniert. Fingerfood auf höchstem Niveau und garantiert ein kunterbunter Genuss für Groß und Klein. Na dann: Wir wünschen ¡buen provecho!



- 1 große Gurke
- 2 rote Zwiebeln
- 1 Dose Ananas
- 500g Bio-Rinderhackfleisch
- 2 Pck. mexikanische Gewürzmischung
- 16 Minitortillas mit Mais <sup>1</sup>
- 20g Koriander

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

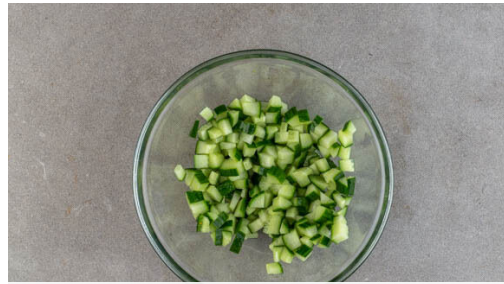
- Mikrowelle
- große Pfanne
- Sieb

### Kochtipp

## Allergene

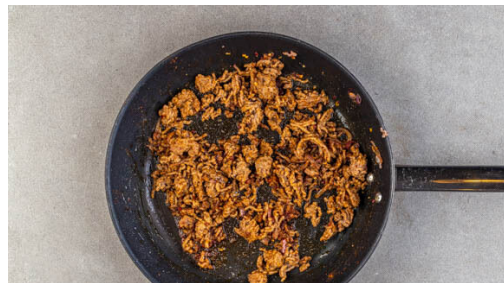
### Nährwertangaben pro Portion

Energie 788kcal, Fett 32.6g,  
Kohlenhydrate 86.5g, Eiweiß 36.6g



## 1. Gurken vorbereiten

2EL Essig und 1TL Salz verrühren, bis sich das Salz aufgelöst hat. Die **Gurke** längs vierteln, in kleine Würfel schneiden und mit dem Essig vermengen.



#### 4. Hackfleisch braten

Das **Hackfleisch** und die **restlichen Zwiebeln** in einer großen Pfanne mit 2EL Olivenöl bei mittlerer Hitze 3-5Min. krümelig anbraten. In der letzten Minute die **Gewürzmischung** einrühren und 1Min. mitbraten. Ggf. mit Salz und Pfeffer abschmecken.



## 2. Zwiebeln schneiden

Die **Zwiebeln** schälen, halbieren und in  
feine Streifen schneiden.



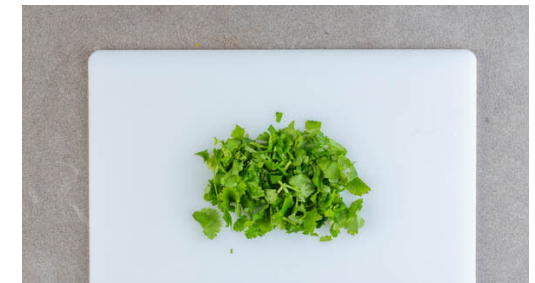
## 5. Tortillas erwärmen

Jeweils **4 Tortillas** aufeinanderstapeln und bei 800W 35–40Sek. in der Mikrowelle erwärmen. Den Vorgang mit den **übrigen Tortillas** wiederholen.



### 3. Salsa zubereiten

Die **Ananas** in einem Sieb abtropfen lassen und grob hacken. Die **Ananas** und die  $\frac{1}{2}$  **der Zwiebeln** unter die **Gurken** mengen.



## 6. Koriander schneiden

Den **Koriander** grob schneiden. Das **Hackfleisch** auf die **Tortillas** geben und mit der **Salsa** und dem **Koriander** garniert servieren.