



TBR: Tacos mit Schweinehack und Greek White

dazu Paprikasalsa und Salat mit Koriander



ca. 25min



3-4 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 Greek White 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!

- 2 Paprika
- 2 rote Zwiebeln
- 1 Jalapeño-Chilischote
- 2 unbehandelte Limetten
- 20g Koriander
- 500g Schweinehackfleisch
- 1 Pck. mexikanische Gewürzmischung
- 2 Knoblauchzehen
- 2 Pck. Tortillas ¹
- 400g Eisberg-Salatsmischung
- 300g Violife Greek White

- 2EL Speisestärke
- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Pflanzenöl
- Essig

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

Energie 986kcal, Fett 62.3g,
Kohlenhydrate 70.8g, Eiweiß 35.6g



Den Backofen auf 180°C (160°C Umluft) vorheizen. Die **Paprika** vierteln, entkernen und in 2–3cm große Stücke schneiden. Die **Zwiebeln** schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden. Die **Chilischote** längs halbieren und in hauchdünne Streifen schneiden. **Tipp:** Für weniger Schärfe die Kerne entfernen. Die **Limettenschale** abreiben, dann die **Limetten** halbieren und auspressen.



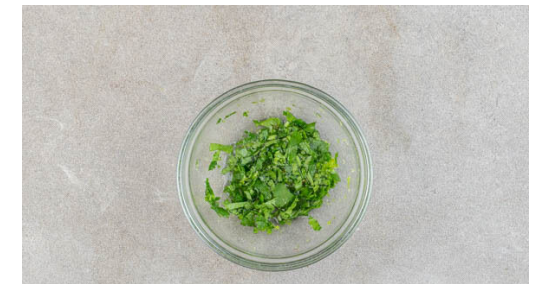
Das **Hackfleisch** mit **2TL Gewürzmischung**, 2EL Speisestärke sowie je 1 Prise Salz und Pfeffer vermengen. Den **Knoblauch** schälen und fein würfeln. **8 Tortillas** aufeinanderstapeln, in Alufolie einwickeln und 3-4Min. im Ofen erwärmen.



Die **Paprika**, die **½ der Zwiebeln**, die **½ des Korianders samt Stängeln**, **4EL Limettensaft**, je **1/2TL Salz** und Pfeffer und die **Chilischote nach Geschmack** in einem hohen Gefäß mit einem Stabmixer fein pürieren. Wenn Kinder mitessen, die **Chilischote** nicht pürieren, sondern nur die **Tacos** der Erwachsenen am Ende damit verfeinern.



Das **Hackfleisch** in einer großen Pfanne mit 2EL Pflanzenöl bei starker Hitze ca. 2Min. anbraten, dabei mit einem Pfannenwender platt drücken, so wird es besonders knusprig. Wenden, erneut ca. 2Min. braten und platt drücken. Die **restlichen Zwiebeln** und den **Knoblauch** dazugeben und weitere 2-3Min. braten, bis das **Hackfleisch** gar ist und die **Zwiebeln** weich sind.



Den **restlichen Koriander samt Stängeln** grob schneiden. **2TL Limettenschale** mit **1EL Koriander**, 4EL Pflanzenöl, 2EL hellem Essig oder **Limettensaft** und je 1 Prise Salz und Zucker zu einem **Dressing** vermengen.



Den **Salat** mit dem **Dressing** vermengen.
Den **Greek White** mit den Fingern oder
einer Gabel zerkrümeln. Die **Tortillas** mit
dem **Hackfleisch**, etwas **Salat**, dem **Greek
White** und der **Salsa** füllen. Die **Tacos** mit
dem **restlichen Koriander** garniert servieren
und den **übrigen Salat** dazu als Beilage
reichen.

Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an. [!\[\]\(3342c215b2a8b663596a81468d5dc314_img.jpg\)](#) [!\[\]\(5e22d44aef1f9548ca8274cbfb388e9d_img.jpg\)](#) [!\[\]\(b011182daf5a0527ed818f91dc4cf8f7_img.jpg\)](#) **#marleyspooning**