



TBR: Tacos mit Schweinehack und Greek White

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 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!

Was du von uns bekommst

- 1 Paprika
- 1 rote Zwiebel
- 1 Jalapeño-Chilischote
- 1 unbehandelte Limette
- 10g Koriander
- 250g Schweinehackfleisch
- 1 Pck. mexikanische Gewürzmischung
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Pck. Tortillas¹
- 200g Eisberg-Saladmischung
- 150g Violife Greek White

Was du zu Hause benötigst

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

Küchenutensilien

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

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Kochtipps

Die übrigen Tortillas können eingefroren werden.

Allergene

Gluten (1). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 993kcal, Fett 62.6g, Kohlenhydrate 71.5g, Eiweiß 36.0g



1. Gemüse schneiden

Den Backofen auf 180°C (160°C Umluft) vorheizen. Die **Paprika** vierteln, entkernen und in 2-3cm große Stücke schneiden. Die **Zwiebel** 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 **Limette** halbieren und auspressen.



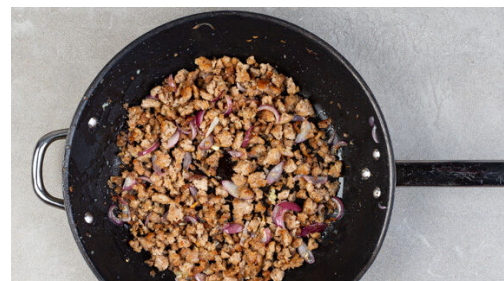
4. Hackfleisch würzen

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



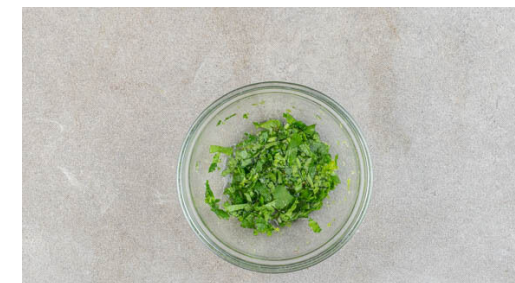
2. Salsa zubereiten

Die **Paprika**, die **½ der Zwiebel**, die **½ des Korianders samt Stängeln**, **2EL Limettensaft**, je 1 kräftige Prise 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.



5. Hackfleisch braten

Das **Hackfleisch** in einer großen Pfanne mit 1EL 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.



3. Dressing vorbereiten

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



6. Anrichten und servieren

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.