



RS Taco-Party mit würzigem Veggieshack

mit Tomaten, Mais und saurer Sahne



ca. 1h



8 Portionen

Heute ist dein Tag, dein großer Tag. Um ganz genau zu sein: dein XXL-Tag! Denn egal, ob du mal wieder die gesamte Familie am Tisch zusammenbringen willst, einen geselligen Abend mit Freunden planst oder für dich selbst vorkochen willst - unsere doppelte Portion macht es möglich! Einmal kochen, zweimal genießen: Einfach, praktisch, lecker. (Dieses Rezept ergibt je nach gewählter Kochbox 4 oder 8 Portionen.)

Was du von uns bekommst

- 32 Minitortillas mit Mais ¹
- 2 Eisbergsalate
- 4 Tomaten
- 3 Knoblauchzehen
- 2 Dosen Mais
- 800g veganes Hackfleisch ³
- 2 Pck. mexikanische Gewürzmischung
- 2 Becher saure Sahne ²

Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Pflanzenöl
- Essig

Küchenutensilien

- Backofen
- Backrost
- 2 große Pfannen
- Sieb
- Küchenpinsel

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

Kochtipp

Dieses Rezept ergibt 8 Portionen.

Allergene

Gluten (1), Milch (2), Sojabohnen (3).
Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 846kcal, Fett 39.8g,
Kohlenhydrate 89.1g, Eiweiß 29.9g



1. Tacoschalen backen

Den Backofen auf 200°C (180°C Umluft) vorheizen. Die **Tortillas** von beiden Seiten mit insgesamt 6EL Pflanzenöl bepinseln und von beiden Seiten mit 1 Prise Salz würzen. Die **Tortillas** jeweils über zwei Stäbe des Backrosts hängen und 8-10Min. backen, bis sie knusprig sind und ihre Form behalten. Ggf. portionsweise vorgehen.



4. Hack braten

Das **vegane Hack**, die **Gewürzmischung** und den **Knoblauch** in einer zweiten großen Pfanne mit 3EL Pflanzenöl und je ½TL Salz und Pfeffer bei mittlerer bis starker Hitze in 6-8Min. goldbraun und krümelig braten.



2. Gemüse vorbereiten

Den **Eisbergsalat** in feine Streifen schneiden. Die **Tomaten** fein würfeln, mit 1TL Essig, 1 Prise Zucker sowie 1 kräftigen Prise Salz und Pfeffer vermengen und beiseitestellen. Den **Knoblauch** schälen und fein würfeln oder durch eine Knoblauchpresse drücken.



5. Saure Sahne verfeinern

Die **saure Sahne** mit je 1 kräftigen Prise Salz und Pfeffer würzen.



3. Mais braten

Den **Mais** in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen. Den **Mais** in einer großen Pfanne mit 2EL Pflanzenöl bei mittlerer Hitze 3-4Min. anbraten, bis er stark gebräunt ist. Mit je ½TL Salz und Pfeffer würzen, vom Herd nehmen und beiseitestellen.



6. Fertigstellen & servieren

Die **Tortillas** mit dem **Hack**, dem **Salat**, den **Tomaten** und dem **Mais** befüllen und mit einem Klecks **saurer Sahne** garniert servieren.