



Reispfanne mit Rinderhack

Tex-Mex-Style mit Mais und Tomaten



ca. 30min



2 Personen

Der Begriff Tex-Mex setzt sich aus den Begriffen „Texan“ und „Mexican“ zusammen. Sein Ursprung liegt in der Küche der Tejanos, Texaner mit mexikanischer oder allgemein hispanischer Abstammung. Im Gegensatz zu klassischen mexikanischen Gerichten verwenden Tex-Mex-Rezepte häufig Käse als eine wichtige Zutat - bei unserem heutigen Rezept legt er sich als krönende Haube über den aromatischen Reis. Wohl bekomm's!

Was du von uns bekommst

- 2 Tomaten
- 1 Dose Mais
- 250g Rinderhackfleisch
- 1 Pck. mexikanische Gewürzmischung
- 150g Jasminreis
- 75g geriebener Cheddar ¹
- 2 Knoblauchzehen

Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Pflanzenöl
- Essig

Küchenutensilien

- große Pfanne mit Deckel
- Messbecher
- Sieb

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

Allergene

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

Nährwertangaben pro Portion

Energie 997kcal, Fett 42.6g, Kohlenhydrate 104.8g, Eiweiß 45.0g



1. Gemüse schneiden

2 Knoblauchzehen schälen und fein würfeln. Die **Tomaten** grob würfeln. Den **Mais** in ein Sieb geben und abtropfen lassen.



2. Hackfleisch braten

Das **Hackfleisch** in einer großen Pfanne mit 1EL Pflanzenöl bei mittlerer bis starker Hitze in 2-3Min. krümelig anbraten. Mit je 1 kräftigen Prise Salz und Pfeffer würzen. Den Knoblauch, **2/3 der Gewürzmischung** und den ungekochten **Reis** zugeben und ca. 2Min. weiterbraten, bis die Gewürze ihre Aromen entfalten.



3. Reispfanne köcheln

Die **1/2 des Maises**, die **Tomaten** und 250ml Wasser in die Pfanne geben und aufkochen lassen. Die **Reispfanne** abdecken, auf niedrige bis mittlere Hitze reduzieren und ca. 15Min. köcheln lassen, bis die Flüssigkeit fast vollständig aufgesogen wurde.



4. Salsa zubereiten

Den **übrigen Mais** mit 1TL Essig, der **restlichen Gewürzmischung** und je 1 Prise Salz und Pfeffer zu einer **Salsa** vermengen.



5. Fertigstellen & servieren

Die **Reispfanne** mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den **Käse** über die **Reispfanne** streuen und 3-5Min. abgedeckt weitergaren, bis der **Käse** geschmolzen ist. Die **Reispfanne** zusammen mit der **Salsa** servieren.



6. Gut gebräunt

Wer seine Käsekruste nicht goldgelb und weich, sondern lieber braun und knusprig mag, der kann den Käse auch unter dem Backofengrill schmelzen. Aber Achtung: Dafür entweder direkt eine ofenfeste Pfanne verwenden oder die Reispfanne in eine ofenfeste Form umfüllen, bevor sie unter den Grill wandert.