



Käse-Tostadas mit Rinderhack

auf Süßkartoffelpüree und grüner Paprika



ca. 30min



3-4 Personen

Tostada, Taco, Burrito, Enchilada ... Wer behält da noch den Überblick? Wir finden das auch ziemlich knifflig, aber zumindest in Sachen Tostada können wir schon mal Licht ins Dunkel bringen: Tostadas sind knusprig gebackene oder frittierte Tortillas, die flach ausgebreitet und mit allerlei leckeren Toppings belegt werden – in unserem Fall mit cremigem Süßkartoffelpüree, gebratenem Hack und einer Paprika-Zwiebel-Salsa. Mmmh!

Was du von uns bekommst

- 3 Süßkartoffeln
- 3 Pck. mexikanische Gewürzmischung
- 1 rote Zwiebel
- 2 grüne Paprika
- 500g Rinderhackfleisch
- 16 Minitortillas mit Mais ¹
- 100g junger Gouda, gerieben ²
- 3 Knoblauchzehen

Was du zu Hause benötigst

- 1EL Tomatenketchup
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

Küchenutensilien

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- großer Topf
- große Pfanne
- Sparschäler
- Sieb
- Küchenpinsel

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

Kochtipp

Übrige Tortillas in Stücke schneiden, mit Öl und Salz vermischen und bei 180°C (160°C Umluft) in ca. 8Min. zu Tortillachips backen.

Allergene

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

Nährwertangaben pro Portion

Energie 1115kcal, Fett 58.7g, Kohlenhydrate 98.0g, Eiweiß 44.8g

1

1. Süßkartoffelpüree machen

In einem großen Topf ausreichend gesalzenes Wasser aufkochen. Die **Süßkartoffeln** schälen, in ca. 2cm große Stücke schneiden und im kochenden Wasser in 10-12Min. gar kochen, dann in ein Sieb abgießen. Mit **4TL Gewürzmischung** und 4TL Olivenöl vermengen und mit einer Gabel grob zerdrücken, je nach gewünschter Konsistenz ggf. etwas Wasser zugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

4

4. Tortillas backen

12 Tortillas von beiden Seiten mit 2EL Olivenöl bestreichen und mit je 1 Prise Salz und **Gewürzmischung** bestreuen. Die **Tortillas** ein paar Mal mit einer Gabel einstechen, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech geben, mit dem **Käse** bestreuen und im Ofen 4-5Min. knusprig backen. Falls sie nicht bräunen, das Blech ganz oben einschieben und ggf. kurz (!) die Grillfunktion einschalten.

Verzichte auf gedruckte Rezepte – ändere die Einstellungen im Kundenkonto. Fragen zur Zubereitung oder zum Rezept? Deine Koch-Hotline: **030 208 480 510**

2

2. Salsa zubereiten

Den Backofen auf 240°C (220°C Umluft) vorheizen. Die **Zwiebel** schälen, halbieren und **1 Hälfte** fein würfeln. Die **andere Hälfte** wird nicht benötigt (siehe Schritt 6). **1 Paprika** vierteln, entkernen und in mundgerechte Stücke schneiden, dann mit den **Zwiebelwürfeln**, **1TL Gewürzmischung**, 1EL Essig und 1TL Salz vermengen. Die **Salsa** bis zum Servieren beseitstellen.

5

5. Fertigstellen & servieren

Die **knusprigen Käse-Tortillas** mit dem **Süßkartoffelpüree** bestreichen und mit der **gebratenen Paprika** und dem **Hackfleisch** belegen. Die **Tostadas** mit der **Paprika-Zwiebel-Salsa** garniert servieren.

3

3. Gemüse & Hack braten

Die **zweite Paprika** vierteln, entkernen und in dünne Streifen schneiden. 3 Knoblauchzehen schälen und fein würfeln. Das **Hackfleisch** mit **1EL Gewürzmischung**, 2EL Olivenöl und 1EL Ketchup vermengen. Alles in einer großen Pfanne mit 1EL Olivenöl bei mittlerer Hitze 5-6Min. braten, bis die **Paprika** weich und das **Hackfleisch** braun und krümelig ist, dabei häufig rühren.

6

6. Kein Fan von Resten

Wenn du ein großer Zwiebelliebhaber bist, musst du natürlich nicht die halbe Zwiebel übrig lassen – du kannst sie auch komplett verwenden! Durch den Essig werden die Zwiebeln und die Paprika eingelegt, was sie sanft im Geschmack und außerdem im Kühlschrank etwas länger haltbar macht.