



Tortillas mit Rinderhack und Zucchini

dazu eingelegter Rotkohl und cremiger Dip



ca. 30min



3-4 Personen

Dieses Tortillagericht macht es einem sehr leicht, sich von den köstlichen Aromen einwickeln zu lassen: Würziges Hackfleisch, gebratene Zucchini und knackiger Rotkohl liegen eng aneinandergekuschelt in einer knusprig gebackenen Hülle aus Tortillas. Dazu kommt eine kühlende Sauce mit Crème fraîche, und fertig sind die tollen Rollen! Da kann man glatt zwei von essen!

Was du von uns bekommst

- 2 Stücke Rotkohl
- 2 Zucchini
- 500g Rinderhackfleisch
- 2 Pck. mexikanische Gewürzmischung
- 2 Pck. Tortillas ¹
- 2 Becher Crème fraîche ²
- 3 Knoblauchzehen

Was du zu Hause benötigst

- 1EL Senf ³
- 2EL Honig
- Salz
- Zucker
- Pflanzenöl
- Essig

Küchenutensilien

- Backofen
- große Auflaufform
- große Pfanne

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

Kochtipp

Die übrigen Tortillas können eingefroren werden.

Allergene

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

Nährwertangaben pro Portion

Energie 951kcal, Fett 57.6g, Kohlenhydrate 69.3g, Eiweiß 35.8g



1. Rotkohl einlegen

Den Ofen auf 230°C Umluft vorheizen. Den **Rotkohl** in feine Streifen schneiden. 6EL (Weißwein-)Essig, 2EL Zucker und ½TL Salz miteinander verrühren, bis sich Zucker und Salz aufgelöst haben. Die Flüssigkeit zum **Rotkohl** zugießen und gründlich untermischen bzw. einmassieren.



2. Zucchini braten

Die **Zucchini** in ca. 1cm große Würfel schneiden und in einer großen Pfanne oder einem Wok mit 4EL Pflanzenöl und 1TL Salz bei sehr starker Hitze ca. 5Min. braten, bis sie gut gebräunt sind. 3 Knoblauchzehen schälen und fein würfeln.



3. Hackfleisch braten

Das **Hackfleisch** und den Knoblauch zu den **Zucchini** in die Pfanne geben und weitere ca. 2Min. braten, bis das **Hackfleisch** krümelig und gebräunt ist. Vom Herd nehmen und ⅓ der **Gewürzmischung** unterrühren.



4. Tortillas füllen

Die **Zucchini** und das **Hackfleisch** gleichmäßig auf **8 Tortillas** verteilen und je **2EL Rotkohl** hinzufügen. Die **Tortillas** der Länge nach aufrollen und eng nebeneinander in eine große Auflaufform legen. Im Ofen 7-8Min. backen, bis die Oberseite der **Tortillas** gut gebräunt ist.



5. Fertigstellen & servieren

Die **Crème fraîche** mit 3EL Wasser, 2EL Honig, 1EL Senf, 1TL (Weißwein-)Essig, der **restlichen Gewürzmischung** und ½TL Salz zu einem **Dip** verrühren. Die gerollten **Tortillas** mit dem **Dip** beträufeln, mit dem **restlichen Rotkohl** anrichten und servieren.



6. Käsekruste

Wer kennt das nicht: Man hat sich eine leckere Pizza oder einen köstlichen Auflauf gemacht – aber da ist immer noch ein Rest Reibekäse in der Tüte. Aufs Brot passt der ja nun nicht – also, was tun? Na, einfach über die Tortillas streuen, bevor sie in den Ofen wandern! Je nach Menge wird der Käse zu einer cremigen Haube oder einer knusprigen Kruste – aber lecker ist er auf jeden Fall!